

# Q MILK



**ATENCIÓN:** MAQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**ATENÇÃO:** MÁQUINA PARA USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**ATTENTION:** MACHINE À USAGE  
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**MODE D'EMPLOI**

ES

EN

PT

FR



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*






## Antes de poner en marcha el termo de leche, es necesario leer las instrucciones de uso y conexión.

	<u>Página</u>
<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>4</b>
1.1 Símbolos . . . . .	4
1.2 Indicaciones de seguridad . . . . .	4-7
<b>2. Descripción general</b>	<b>8</b>
2.1 Vista general . . . . .	8
2.2 Prestaciones . . . . .	8
<b>3. Puesta en marcha</b>	<b>9</b>
3.1 Ubicación del termo . . . . .	9
3.2 Instalación eléctrica . . . . .	9
3.3 Puesta en marcha . . . . .	10
3.4 Regulación de temperatura . . . . .	10
<b>4. Limpieza y cuidados diarios</b>	<b>11</b>
<b>5. Posibles averías</b>	<b>11</b>
<b>6. Condiciones de garantía</b>	<b>12</b>
<b>7. Información de contacto</b>	<b>12</b>

## 1. Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos

	<b>ADVERTENCIA</b> Puede causar daños.
	<b>INFORMACION</b> Información que es importante o útil.
	<b>PELIGRO RIESGO ELECTRICO</b> Puede causar daños.

Rogamos se asegure de leer atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha por primera vez su nuevo termo de leche.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario.

La utilización inadecuada de este termo exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

### 1.2 Indicaciones de seguridad

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El termo sólo debería ser instalado por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda la utilización de guantes para el transporte manual del termo al punto de instalación.</li> </ul>
<b>Desembalaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar antes de desembalar el producto que las características del modelo que figuran en la caja de embalaje son las que Ud. ha solicitado.</li> <li>Retirar cuidadosamente el embalaje, conservándolo al menos durante 15 días, y comprobar que el termo esté en perfecto estado. En caso de tener alguna anomalía, no utilice el aparato y comuníquelo inmediatamente a su distribuidor.</li> </ul> <p><b>Atención!:</b> Mantener fuera del alcance de los niños las bolsas de plástico así como las distintas materias que componen este embalaje en prevención de posibles accidentes.</p>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda instalar el termo en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar el termo sobre una superficie húmeda o caliente.</li> </ul>

## Conexión eléctrica



- Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características del termo.



- Consideramos que el termo se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omipolar adecuado a la potencia del termo, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.
- El termo tiene que ser instalado de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. Quality Espresso declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar el termo a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

## Manipulación



- Cualquier manipulación interna del termo, tiene que ser hecho por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada en el manual o el servicio técnico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños al termo, debido al incumplimiento de esas obligaciones, así como las debidas a un uso incorrecto o inadecuado del termo.
- Todos los componentes del termo, incluyendo el cable de alimentación, serán reemplazados sólo por recambios originales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar el termo sin energía eléctrica, ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.
- El termo sera usado exclusivamente para calentar leche y no otros productos.

ES

**Nota:** este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

*Riesgo de  
intoxicación  
alimenticia*



- La ingestión de alimentos en mal estado puede provocar la muerte o lesiones graves.
- Utilice solo alimentos con fecha de caducidad vigente.
- Guarde los alimentos en lugares adecuados.
- Limpie el termo de leche periódicamente y conforme a lo indicado en el manual de instrucciones.
- Utilice únicamente leche tratada térmicamente (por ej., pasteurizada o tratada a temperaturas ultrabajas).
- Respete las normas de sanidad cuando vierta leche en el depósito.
- Utilice los recipientes de leche abiertos en un plazo de 24 horas.

Consejos importantes



- Instalar el termo de leche sobre una base sólida.



- Este equipo pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

- No utilice el termo al aire libre, a menos que esté protegida de elementos externos, aire, lluvia, niebla, etc.



- El termo no será expuesto en ningún caso, incluido al hacer la limpieza, a chorros de agua o vapor.

- No toque el termo con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.

- El termo no se utilizará para servir otros productos que no sean leche.



- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.

## 2. Descripción general

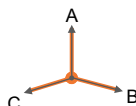
### 2.1 Vista general



Figura 1



Figura 2



- 1-, Tapa contenedor de leche ( Antigoteo)
- 2-, Piloto de nivel agua
- 3-, Grifo salida leche
- 4-, Mando termostato
- 5-, Cubeta de desagüe
- 6-, Base
- 7-, Pie de apoyo
- 8-, Interruptor ON/OFF
- 9-, Piloto resistencia

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ancho (B)	280 mm
Alto (A)	470 mm
Profundo (C)	440 mm
Peso	9 Kg.
Capacidad del contenedor de leche	6 L
Potencia eléctrica	1.300 W
Intensidad en amperios (230V)	5,65 A
Intensidad en amperios (115V)	11,30 A

### 2.2 Prestaciones

- Contenedor de leche con cierre de seguridad.
- Calentamiento automático por sistema de baño maría con resistencia blindada.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Termostato con bulbo capilar y regulación exterior con tope de bloqueo.
- Nivel electrónico para la detección de falta de agua en el depósito.
- Interruptor general de conexión y desconexión con indicador luminoso.
- Piloto indicador de conexión resistencia.
- Bandeja recoge-gotas desmontable en el modelo con base.
- Grifo de salida de doble posición con retorno automático.



### 3. Puesta en marcha

#### 3.1 Ubicación del Termo

Situar el termo sobre una superficie plana y estable, y a una altura del suelo adecuada, la cual le permita acceder con comodidad y seguridad. Para un perfecto funcionamiento, así como una fácil utilización y limpieza del mismo es aconsejable guardar unas distancias mínimas de espacio.

No poner el termo en lugares donde pueda estar sometido a exceso de polvo, lluvia, vibraciones mecánicas o golpes.

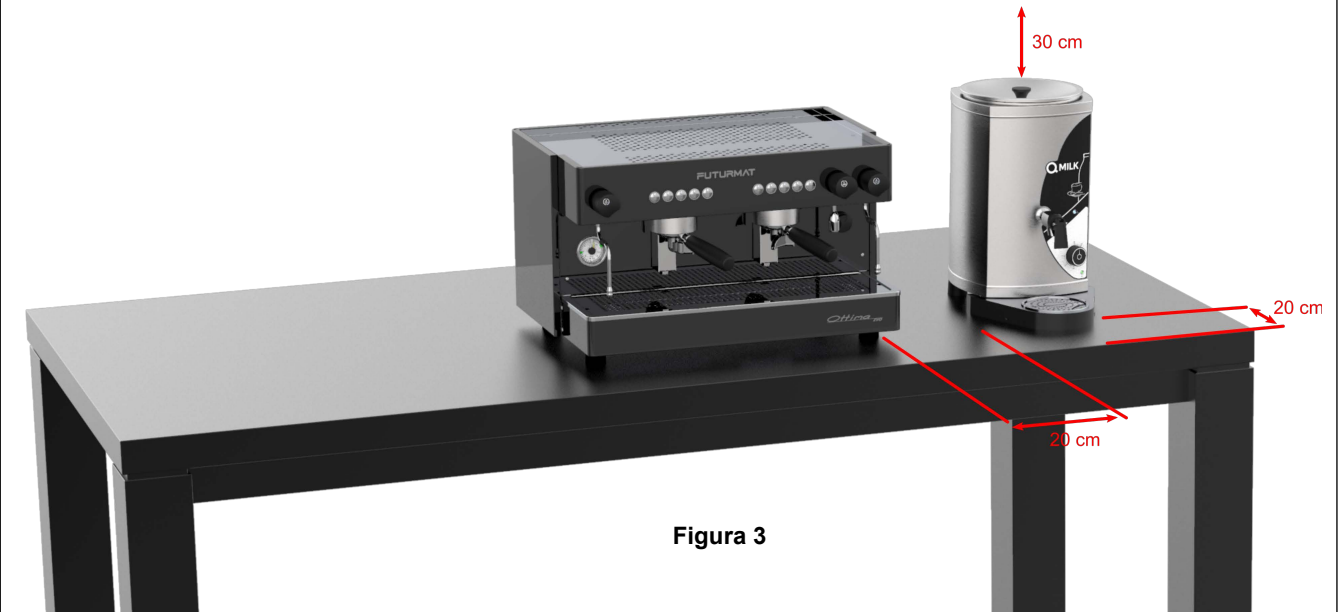


Figura 3

#### 3.2 Instalación eléctrica

Comprobar que los datos eléctricos que figuran en la placa de características del termo, correspondan con los de la red de distribución eléctrica (fig. 4)

1.300 W	50/60 Hz	230 V
1.300 W	60 Hz.	115 V

Figura 4

El termo debe conectarse obligatoriamente a un enchufe de corriente con toma de tierra, que cumpla con la normativa vigente. La línea eléctrica del lugar debe de estar protegida con un interruptor magneto-térmico adecuado a la potencia absorbida por el termo, así como un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.

Controlar que las características de tensión, sección del cable y potencia del interruptor magneto-térmico sean las correctas.

Para desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica, tirar de la clavija, nunca del propio cable.

**ATENCIÓN!** Las lesiones o daños ocasionados, como consecuencia de una instalación incorrecta del termo, no podrán considerarse responsabilidad del fabricante.

### 3.3 Puesta en marcha

Antes de conectar el cable de alimentación eléctrica del termo a la red, debe llenarse de agua el depósito (3). Para ello, proceder como sigue:

1º-, Retirar la tapa (1)

2º-, Desenroscar el contenedor de leche (2), girándolo hacia la izquierda (sentido inverso a las agujas del reloj), con las dos manos y tirando de él hacia arriba.

3º-, Llenar de agua el depósito (3), hasta la señal de nivel de agua (Aproximadamente 5 l.) detalle "A"

4º-, Introducir el contenedor de leche (2), haciendo una ligera presión hacia abajo y roscándolo en sentido horario hasta el final de la rosca. Observarán que el contenedor de leche (2) queda con una cierta cantidad de agua, para eliminarla abrir el grifo (4).

5º-, Llenar de leche el contenedor (2) y colocar la tapa. (Asegurarse que el grifo está cerrado).

6º-, Conectar el cable eléctrico del termo a un enchufe con la tensión y potencia adecuada.

7º-, Accionar el interruptor (5), en este instante se enciende los luminosos del interruptor y del piloto (6), que controla el funcionamiento de la resistencia y permanecerá de color rojo mientras este calentando. El piloto (6) se iluminará de color verde cuando el termo haya alcanzado la temperatura normal de trabajo (80° C. aproximadamente).



Figura 5

Detalle "A"



#### Importante: Indicador de Nivel de agua

Cuando el piloto indicador de nivel se ilumine, (Intermitentemente) debemos reponer el agua en el depósito correspondiente. No obstante, el termo puede seguir funcionando durante una jornada ya que esta señal es indicadora de que la sonda ha quedado sin contacto con el agua, pero aún queda agua suficiente en el depósito para terminar la jornada.

### 3.4 Regulación de la temperatura

El termo incorpora un termostato regulable con un elemento de seguridad patentado, para el ajuste óptimo de la temperatura de la leche según sus características. (Ver márgenes de regulación en Fig.6) No debe modificarse la posición del elemento de seguridad, ya que, la leche a menor temperatura se pone ácida y a mayor temperatura se recalienta y se amari-lllea.

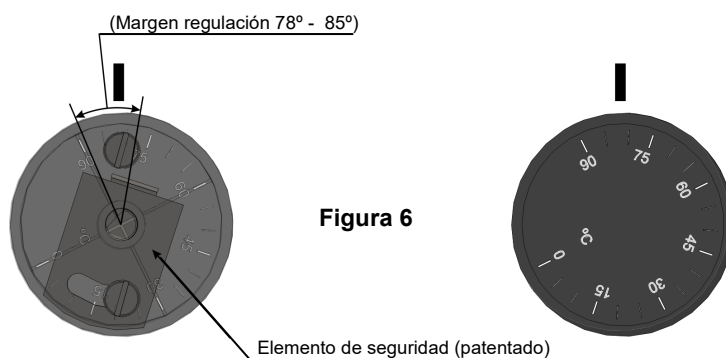


Figura 6

Elemento de seguridad (patentado)

## 4. Limpieza y cuidados diarios

### ATENCIÓN!

Es muy importante limpiar diariamente el contenedor de leche y el grifo, para ello, proceder como sigue:

- a-, Asegurarse que el cable de alimentación eléctrica del termo está desconectado de la red.
- b-, Vaciar la leche sobrante del contenedor mediante el grifo.
- c-, Verter agua y un poco de detergente biodegradable en el contenedor de la leche, a fin de que se desprendan las partículas de leche depositadas en la pared de dicho contenedor.
- d-, Vaciar y llenar el contenedor varias veces con agua clara, a fin de que el contenedor quede limpio y sin restos de detergente.
- e-, Desmontar el grifo y limpiar según indicaciones (Fig. 7 y 8).

Desenroscar la tuerca grafilada del grifo (Fig. 7) para extraer la palanca y eje para su limpieza y por el interior del conducto de salida límpiese con el cepillo en espiral adjunto (Fig. 8).

Volver a montar el grifo.

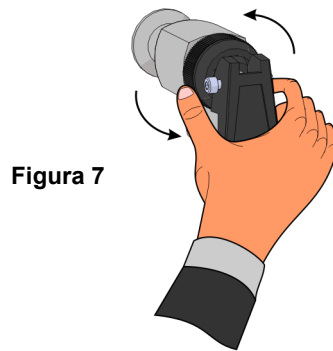


Figura 7

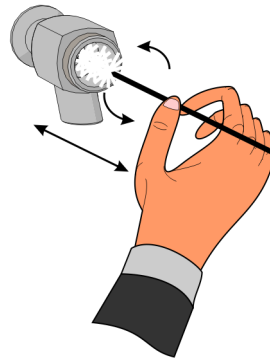


Figura 8

- Reponer de agua el depósito hasta la señal de " nivel de agua " y volver a colocar el contenedor de leche como se indica en el apartado **PUESTA EN MARCHA**

- La carrocería y los depósitos están contruidos en plancha de acero inoxidable. Para su limpieza usen productos no abrasivos, para evitar el rayado.

ES

## 5. Posibles averías

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIONES
La leche no se calienta (Pilotos de interruptor PARO/MARCHA y de resistencia apagados).	Asegúrese que no se ha producido una interrupción del suministro de red eléctrica.  Comprobar que los datos eléctricos que figuran en la placa de características del termo sean los que corresponde con los de la red de alimentación eléctrica.	Desconectar el termo de la red eléctrica y comprobar el estado del cable eléctrico de la clavija de conexión a la red y del interruptor PARO/MARCHA.
La leche no se calienta (Pilotos de interruptor PARO/MARCHA encendido, piloto de resistencia siempre apagado).	Termostato no actúa.	Cambiar termostato.
La leche no se calienta (Pilotos de interruptor PARO/MARCHA y piloto de resistencia encendidos).	Resistencia está defectuosa.	Cambiar resistencia.
Piloto de nivel se ilumina intermitentemente	El nivel de agua en el depósito correspondiente ha bajado dejando la sonda al descubierto.	Reponer el agua en el depósito hasta la señal de nivel.
El grifo gotea estando cerrado.	Junta de cierre interior defectuosa.	Cambiar junta.



## 6. Condiciones de garantía

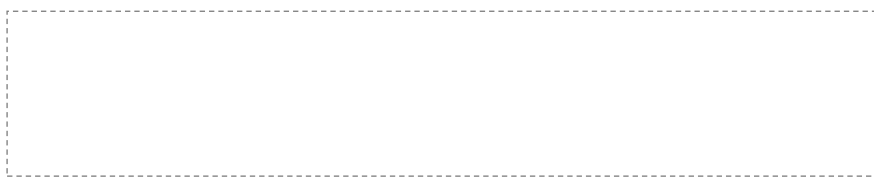
Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes del termo que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución del termo en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Así como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Los termos que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

Sólo los **SERVICIOS TECNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario.

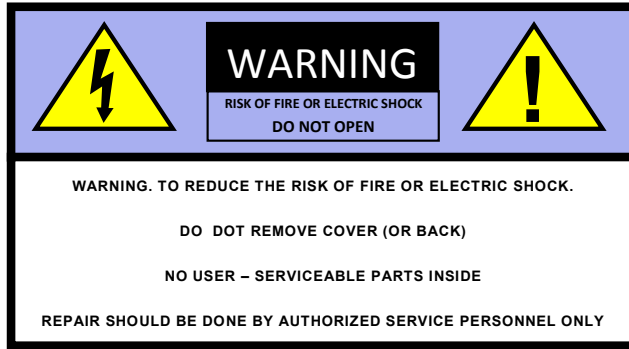


## 7. Información de contacto



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

Motors, 1-9  
08040 Barcelona  
Tel. +34 93 223 12 00  
Export Tel. +34 933 946 305  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**ATTENTION:** MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY **OPERATING INSTRUCTIONS**




**EN**

**Before turning on the milk warmer, it is necessary to read the connection and user instructions.**

	<u>Page</u>
<b>1. Safety Instructions</b>	<b>15</b>
1.1 Symbols . . . . .	15
1.2 Safety Instructions . . . . .	15-18
<b>2. General Description of the Milk Warmer</b>	<b>19</b>
2.1 Warmer Characteristics . . . . .	19
2.2 Features. . . . .	19
<b>3. Installation and Start-Up</b>	<b>20</b>
3.1 Warmer Location . . . . .	20
3.2 Electrical Installation . . . . .	20
3.3 Using the Warmer . . . . .	21
3.4 Temperature Regulation . . . . .	21
<b>4. Cleaning and Maintenance</b>	<b>22</b>
<b>5. Troubleshooting</b>	<b>22</b>
<b>6. Guarantee Conditions</b>	<b>23</b>
<b>7. Contact Information</b>	<b>23</b>

## 1. Safety Instructions

### 1.1 Symbols

	<b>WARNING</b> May cause injuries.
	<b>INFORMATION</b> Important or useful information.
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> May cause injuries.

**We ask you to carefully read this manual before operating your milk warmer for the first time.**

**Keep these instructions where you can consult them when necessary.**

**The inappropriate use of this warmer exempts Quality Espresso from any liability.**

### 1.2 Safety Instructions

<i>Installation</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The warmer should only be installed by authorized technical personnel. The manufacturer declines any liability for possible injuries caused by inappropriate installation.</li> </ul>
<i>Transport</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The use of gloves is recommended to manually move the warmer to its installation site.</li> </ul>
<i>Unpacking</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Before unpacking the product check that the characteristics of the model featured on the box are the same as those you have previously requested.</li> <li>Carefully remove the packaging, keeping it for at least 15 days, and check that the warmer is in perfect condition. If there is anything wrong, do not use the product and inform the distributor immediately.</li> </ul> <p><b><u>Warning!</u></b> The plastic bags as well as other materials which make up the packaging must be kept out of children's reach to avoid possible accidents.</p>
<i>Placement</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is recommended to install the warmer in a spacious area, free of air currents and with a solid base. Avoid installing the warmer on a wet or hot surface.</li> </ul>

## Electrical connection



- Check that all of the electrical connection characteristics comply with the voltage, frequency and wattage indications described on the warmer's specification plate.



- We consider the warmer to be installed correctly when it has been connected to a magneto-thermic omnipolar circuit breaker appropriate to the Dispenser's power, along with a differential that does not exceed a residual current of 30 mA.
- The warmer must be installed in accordance with the current electrical regulations of your area. You must make sure that the electrical installation is reliably grounded in accordance with the aforementioned regulations. The company declines any liability for possible injuries caused by a defective installation or incorrect ground connection.
- Extension cables or outlet adapters of any kind should not be used to connect the warmer to the power supply. The connection cables should never be rolled up, but instead they should be fully extended to avoid possible overheating.

## Manipulation



- Any internal manipulation of the warmer, except that which is specifically described in this manual regarding cleaning processes, must be performed by an authorized service technician.
- Cleaning and preventive maintenance according for the warmer or by the service technician is required.
- The manufacturer declines any responsibility for the possible damage to the warmer due to non-compliance with these requirements, as well as damage due to the incorrect or inappropriate use of the warmer.
- All warmer components, including the electrical connection cable, should only be replaced by original parts. If the electrical connection cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a service technician, or by similarly qualified personnel so as to avoid any danger.
- Before proceeding with any maintenance operations, disconnect the dispenser from the electrical supply either through the mains general switch or by disconnecting the power cable.
- This Warmer only will be used for milk heat and not other products.

**Note:** this warmer does not surpass 70 dB of acoustic pressure.



*Risk of food poisoning*



- Ingestion of food in poor condition can lead to death or serious injury.
- Use only food with current expiration date.
- Keep the food in an appropriate place.
- Clean the warmer periodically and as indicated in the operating instructions manual.
- Use heat treated milk (for example, pasteurized or treated at ultra low temperatures) only.
- Respect the health standards when pouring milk in the deposit.
- Use the opened milk containers within 24 hours.

Consejos importantes



- Install the warmer on a solid base.



- This warmer may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge, if they have received appropriate supervision or training in how to use the device safely and they understand the risks involved. Children must not play with the device.

- Do not use this warmer outdoors unless it is protected from the external elements (wind, rain, fog, etc.).



- Do not expose the warmer to jets of steam or water, including when being cleaned.

- Do not touch the warmer with wet, moist or bare feet, or with moist or wet hands.

- The warmer must not be used to serve other products than milk.



- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during and after serving a product. Be careful with the containers used to serve the products (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.

## 2. General Description of the Milk Warmer

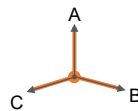
### 2.1 Warmer Characteristics



Figure 1



Figure 2



- 1-, Milk Container Lid (Anti-drip)
- 2-, Water Level Light
- 3-, Outlet Milk Tap
- 4-, Thermostat Knob
- 5-, Drain Bucket
- 6-, Base
- 7-, Support Foot
- 8-, ON/OFF Switch
- 9-, Resistor Light

TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Width (B)	280 mm
Height (A)	470 mm
Depth (C)	440 mm
Weight	9 Kg.
Milk container capacity	6 L
Electrical power	1.300 W
Amperage (230V)	5,65 A
Amperage (115V)	11,30 A

### 2.2 Features

- Milk container with safety closure.
- Automatic heating using bain-marie system and insulated resistor.
- Made entirely from stainless steel.
- Thermostat with a capillary bulb and external regulation with blocking stop.
- Electronic level for detecting a lack of water in the tank.
- Luminous general connection and disconnection switch.
- Resistor connection pilot light.
- Removable drip tray in model with base.
- Dual position outlet tap with automatic return.

### 3. Installation and Start Up

#### 3.1 Warmer Location

Locate the warmer on a flat and stable surface and to a proper height over the ground which allows the user to access with comfort and security. For a perfect functioning as well as an easy operation and cleaning of the warmer it is advisable to keep a minimal distance of space .

Do not place the warmer in places where it can be subject to excessive dust, rain, mechanical vibrations or blows.

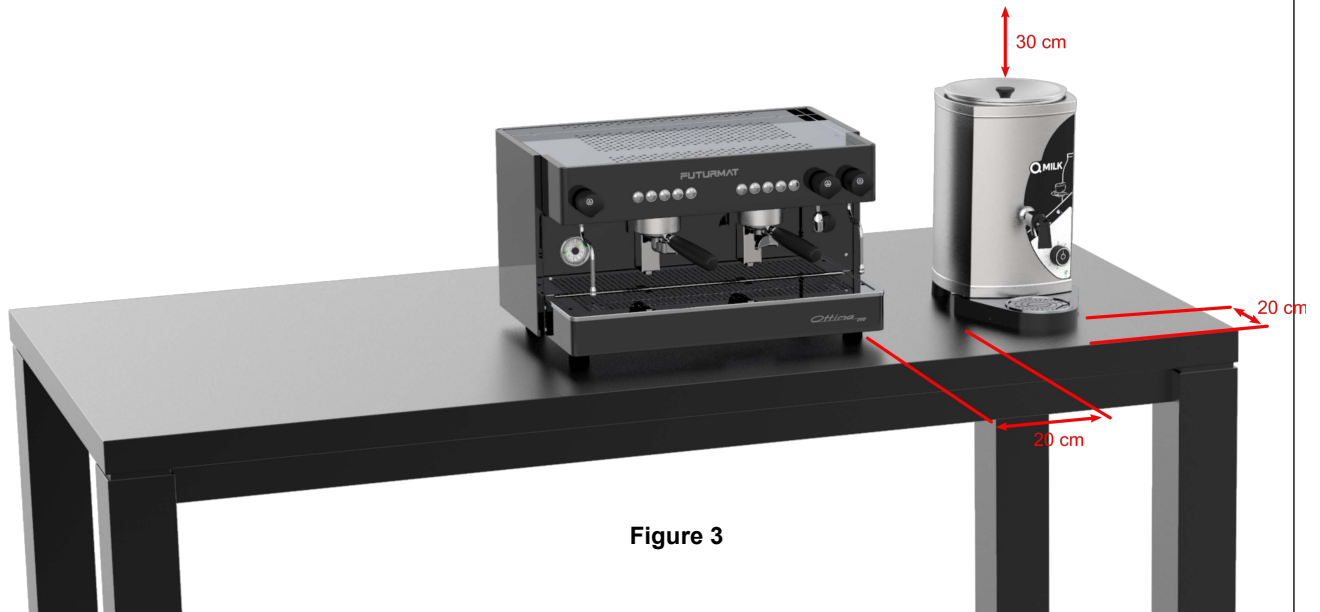


Figure 3

#### 3.2 Electrical Installation

Check that the electrical data that appear in the characteristics plate of the warmer fit with the electricity supply (figure 4).

1.300 W	50/60 Hz	230 V
1.300 W	60 Hz.	115 V

Figure 4

The warmer must be connected to a properly grounded outlet which complies with the current regulations. The electrical line of the place must be protected with a magnetothermal switch adapted to the power absorbed by the warmer, as well as to a differential relay adapted to the characteristics of the installation.

Control that the voltage, cable cross section and magnetothermal switch power characteristics are correct.

To unplug the power cord from the mains, pull from the plug, never from the cord itself.

**WARNING!** Injuries or damage caused as a consequence of improper installation of the warmer can not be considered responsibility of the manufacturer.

### 3.3 Using the warmer

Before connecting the warmer's power supply cable to the electric current, the tank (3) should be filled with water. This should be carried out as follows:

- 1°-, Remove the lid (1)
- 2°-, Unscrew the milk container (2), turning it to the left (anti-clockwise) with both hands and pulling upwards.
- 3°-, Fill the tank with water (3), up to the water level mark (approximately 5 L). See detail "A".
- 4°-, Insert the milk container (2), applying gently towards pressure, screwing clockwise until the end of the thread You will observe that the milk container (2) has a certain amount of water: to remove it, open the tap (4).
- 5°-, Fill the container (2) and replace the lid (ensure that the tap is shut).
- 6°-, Connect the warmer's electric cable to the correct power supply.
- 7°-, Switch on (5) the resistor pilot (6) will illuminate and it will remain in red color while warmer is running. The pilot (6) will light green when the warmer has reached normal operating temperature (80°C approximately). The mains connection light (5) will remain on showing that the warmer is operating.



Figure 5

Detail "A"



#### Important: Water Level

When the water level light illuminates (intermittently) we have to replace the water in the corresponding deposit. However, the warmer may keep working during a working day, since this signal is indicative that the probe has not touched water anymore, but there is still enough water in the tank to finish the working day.

### 3.4 Temperature Regulation

The thermostat incorporates an adjustable thermostat with a patented safety element, for the optimum adjustment of the temperature of the milk according to its characteristics. (See regulation margins in Fig. 6) The position of the safety element should not be changed, since the milk at a lower temperature becomes acidic and at higher temperatures it overheats and yellows.

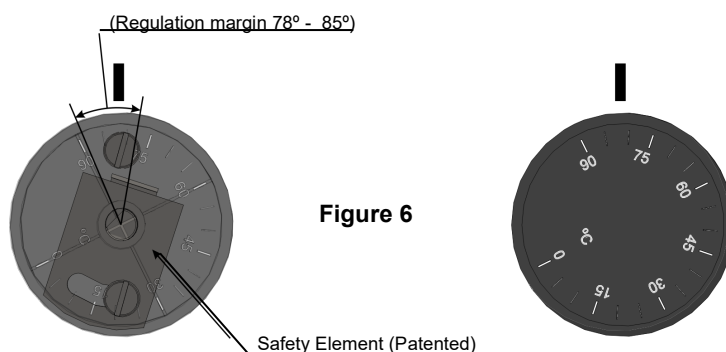


Figure 6

## 4. Cleaning and maintenance

### WARNING!

It is very important that the milk container and tap be cleaned daily:

- a-, Ensure that the warmer's electric cable is disconnected from the mains.
- b-, Empty the remaining milk via the tap.
- c-, Pour water and a little biodegradable detergent into the milk container, so that the particles of milk attached to the sides of the container are released.
- d-, Empty and fill the container a few times with clean water, until the container is clean and free from detergent.
- e-, Remove the tap and clean as indicated (Fig. 7 & 8).

Unscrew the grooved nut of the tap (Figure 7) so as to remove the lever and axis for cleaning. Clean the interior of the outlet tube using the spiral brush enclosed (Fig 8).

Reassemble the tap.

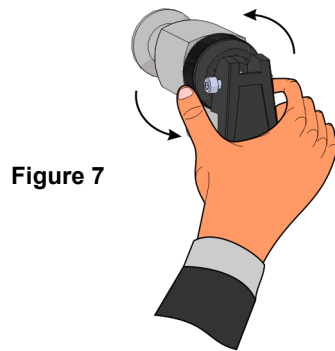


Figure 7

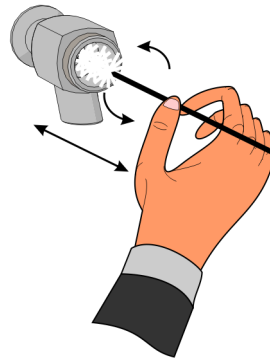


Figure 8

- Refill the tank with the water to the water level mark and reinsert the milk container as explained in 3.3 "Using the warmer".
- The case and tanks are made from stainless steel plate. To clean, use non-abrasive products to avoid scratching.

## 5. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
Milk does not heat (ON/OFF and resistor lights off).	Check that the electricity supply has not been switched off. Check that the electrical data shown on the plate match the ones of the mains supply.	Disconnect the warmer from the mains and check the electric cabling, the mains connection plug and the ON/OFF switch.
The milk does not heat (ON/OFF switch light on, resistor light always off).	Thermostat is not functioning.	Change the thermostat.
The milk does not heat (ON/OFF switch light and resistor light on).	Resistor is defective.	Change the resistor.
Water level light flashes.	Water level in the water tank has lowered leaving the probe undercovered.	Refill the water in the water tank.
The tap drips while closed.	Internal closing gasket faulty.	Change the gasket.



## 6. Guarantee Conditions

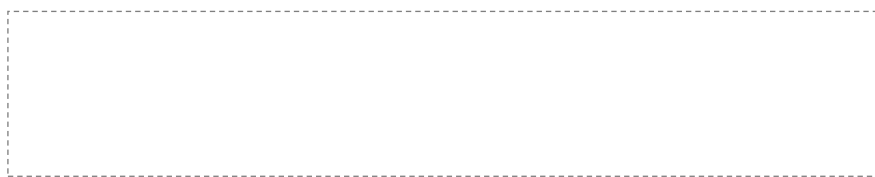
All components of the warmer are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation.

The **GUARANTEE** exclusively covers replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances it does imply complete replacement of the warmer.

This guarantee does not cover glass, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the mains voltage supply nor parts that are worn out by normal use.

Any warmers that may have been manipulated by unauthorized personnel or those with indications of incorrect use, will forfeit all conditions of this **GUARANTEE**.

Only authorized **TECHNICAL SERVICES** are able to offer guaranteed repairs using **ORIGINAL** parts. Any labour, travel and lodging costs for the repair of any product are at the user's expense



## 7. Contact Information



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

Motors, 1-9  
08040 **Barcelona**  
Tel. +34 93 223 12 00  
Export Tel. +34 933 946 305  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)





**ATENÇÃO: MÁQUINA PARA USO EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL** **MANUAL DE INSTRUÇÕES**




**PT**

**Antes de ligar o termo de leite, é necessário ler as instruções de utilização e ligação.**

	<u>Página</u>
<b>1. <u>Instruções de segurança</u></b>	<b>27</b>
1.1 Símbolos.....	27
1.2 Instruções de segurança.....	27-30
<b>2. <u>Descrição geral</u></b>	<b>31</b>
2.1 Visão geral.....	31
2.2 Funcionalidades.....	31
<b>3. <u>Colocação em funcionamento</u></b>	<b>32</b>
3.1 Instalação do termo de leite.....	32
3.2 Instalação elétrica.....	32
3.3 Colocação em funcionamento.....	33
3.4 Regulação de temperatura.....	33
<b>4. <u>Limpeza e cuidados diários</u></b>	<b>34</b>
<b>5. <u>Possíveis avarias</u></b>	<b>34</b>
<b>6. <u>Condições da garantia</u></b>	<b>35</b>
<b>7. <u>Informações de contacto</u></b>	<b>35</b>

## 1. Instruções de segurança

### 1.1 Símbolos

	<b>ADVERTÊNCIA</b> Pode causar danos.
	<b>INFORMAÇÕES</b> Informações importantes ou úteis.
	<b>PERIGO ELÉTRICO</b> Pode causar danos.

**Leia atentamente estas instruções de utilização antes de ligar a sua nova máquina de café pela primeira vez.**  
**Guarde estas instruções num local seguro onde as possa consultar, se necessário.**  
**O uso indevido desta máquina isenta a Quality Espresso de qualquer responsabilidade.**

### 1.2 Instruções de segurança

<b>Instalação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina só deve ser instalada por técnicos autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação inadequada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalação.</li> </ul>
<b>Armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antes de desembalar o produto, verificar se as características do modelo indicadas na caixa de embalagem são as que solicitou.</li> <li>Retirar cuidadosamente a embalagem conservando-a durante, pelo menos, 15 dias e verificar se o termo está em perfeito estado. Caso tenha alguma anomalia, não utilize o aparelho e reporte-a imediatamente ao seu distribuidor.</li> </ul> <p><b>Atenção!:</b> Manter os sacos de plástico, bem como as diferentes matérias que compõem esta embalagem, fora do alcance das crianças para prevenir possíveis acidentes.</p>
<b>Localização</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomenda-se que a termo seja instalada num local espaçoso, sem correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a termo sobre uma superfície molhada ou quente.</li> <li>Ajuste a altura da máquina através dos pés de apoio. A inclinação máxima não pode exceder 1° entre qualquer um dos seus eixos.</li> </ul>

## Ligação elétrica



- Certifique-se de que todas as características de ligação elétrica correspondem às características de tensão, frequência e potência descritas na placa de características da máquina. A placa de características está localizada no chassi sob a bandeja de drenagem.



- Consideramos que a máquina foi instalada corretamente quando tal se realizou através de um interruptor omipolar magneto-térmico adequado à potência da máquina em conjunto com um diferencial que não exceda uma corrente residual de 30 mA.
- A máquina deverá ser instalada de acordo com os regulamentos elétricos locais em vigor. Deverá garantir que a instalação elétrica dispõe de uma ligação à terra fiável, de acordo com as normas acima mencionadas. A empresa declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação ou ligação à terra defeituosas.
- Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação. O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

## Manuseamento



- Qualquer manipulação interna da máquina, exceto as especificamente descritas neste manual acerca dos processos de limpeza, deverá ser feita por um serviço técnico autorizado.
- É obrigatório realizar a limpeza e a manutenção preventiva de acordo com a frequência indicada pela máquina ou pelo serviço técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos na máquina devido ao não cumprimento destas obrigações, bem como por danos devidos a uma utilização incorreta ou inadequada da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de ligação, só deverão ser substituídos por peças sobresselentes originais, que podem ser fornecidas pelo centro de assistência técnica autorizado ou pelo fabricante.
- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção, desligar a alimentação elétrica da máquina através do interruptor principal da instalação ou desligando o cabo de alimentação
- O termo de leite será usado exclusivamente para aquecer o leite e não outros produtos.

**Nota:** Este dispositivo não excede 70 dB de pressão acústica.

*Risco de  
intoxicação  
alimentar*



- A ingestão de alimentos em mau estado pode provocar a morte ou lesões graves.
- Utilize somente alimentos dentro da data de validade.
- Guarde os alimentos em locais adequados.
- Limpe a termos de leite periodicamente e conforme indicado no manual de instruções.
- Utilize somente leite tratado termicamente ( por ex: pasteurizado ou tratado a temperaturas ultrabaixas).
- Respeite as normas sanitárias ao despejar o leite no depósito.
- Utilizar as embalagens de leite abertas num prazo de 24 horas

Conselhos importantes



- Instalar o termo sobre uma base sólida.



- O termo só deverá ser usado por adultos. As crianças não reconhecem os perigos associados às máquinas, por isso devem manter-se afastadas das mesmas e impedidas de as manipular. As pessoas inexperientes ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas não devem operar esta máquina sem a supervisão de pessoal qualificado.

- Não utilize a máquina ao ar livre, a menos que esteja protegida dos elementos exteriores como o ar, a chuva, o nevoeiro, etc.



- O equipamento não deverá ser exposto a jatos de água ou vapor.

- Não toque na máquina com os pés molhados, húmidos ou nus, nem com as mãos molhadas ou húmidas.

- A máquina não deverá ser utilizada para servir outros produtos para além dos descritos neste manual.



- Evitar possíveis queimaduras não tocando nas saídas antes, durante e depois de servir um produto. Tenha cuidado com os recipientes usados para servir os produtos (canecas, copos, chávenas, etc.). Estes podem estar quentes.

## 2. Descrição geral

### 2.1 Visão geral

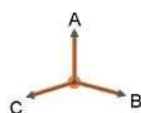


**Figura 1**

- 1-, Tampa recipiente de leite (Antigotejamento)
- 2-, Piloto de nível água
- 3-, Torneira saída leite
- 4-, Comando do termostato
- 5-, Cuvete de drenagem
- 6-, Base
- 7-, Pé de apoio
- 8-, Interruptor ON/OFF
- 9-, Piloto resistência



**Figura 2**



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Largura (B)</b>	280 mm
<b>Altura (A)</b>	470 mm
<b>Profundidade (C)</b>	440 mm
<b>Peso</b>	9 Kg.
<b>Capacidade do recipiente de leite</b>	6 L
<b>Potência elétrica</b>	1300 W
<b>Intensidade em amperes (230V)</b>	5,65 A
<b>Intensidade em amperes (115V)</b>	11,30 A

### 2.2 Funcionalidades

- Recipiente de leite com fecho de segurança.
- Aquecimento automático por sistema de banho-maria com resistência blindada.
- Totalmente construído em aço inoxidável.
- Termostato com bolbo capilar e regulação exterior com limite de bloqueio.
- Nível eletrónico para a deteção de falta de água no depósito.
- Interruptor geral de conexão e desconexão com indicador luminoso.
- Piloto indicador de ligação da resistência.
- Bandeja de recolha de gotas desmontável no modelo com base.
- Torneira de saída de posição dupla com retorno automático.

### 3. Colocação em funcionamento

#### 3.1 Instalação do termo de leite

Colocar o termo sobre uma superfície plana e estável e a uma altura do solo adequada que lhe permita aceder ao mesmo com comodidade e segurança. Para um perfeito funcionamento, bem como uma fácil utilização e limpeza do mesmo, é aconselhável manter umas distâncias mínimas de espaço.

Não colocar o termo em locais onde possa estar sujeito a excesso de pó, chuva, vibrações mecânicas ou pancadas.

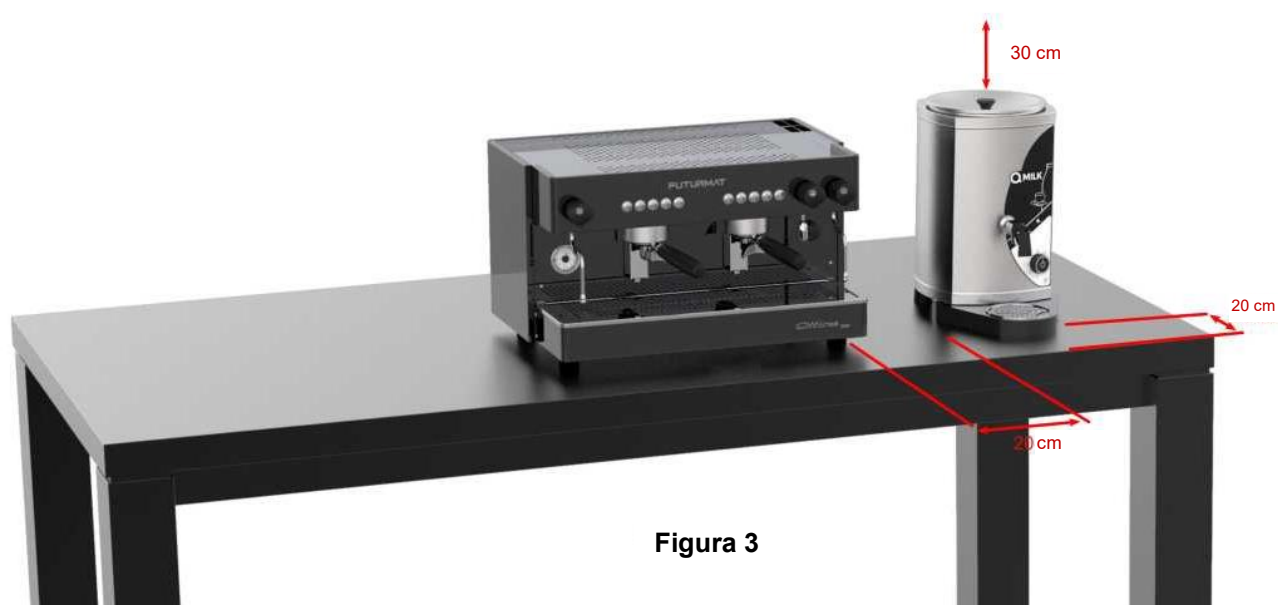


Figura 3

#### 3.2 Instalação elétrica

Verificar se os dados elétricos indicados na placa de características do termo de leite correspondem aos da rede de distribuição elétrica (fig. 4)

1300 W	50/60 Hz	230 V
1300 W	60 Hz.	115 V

Figura 4

O termo deverá ser obrigatoriamente ligado a uma tomada com ligação à terra que respeite as normas em vigor. A rede elétrica do local deverá estar protegida com um interruptor magnetotérmico adequado à potência absorvida pelo termo, bem como a um relé diferencial adequado às características da instalação.

Verificar se as características de tensão, a secção do cabo e a potência do interruptor magnetotérmico são as corretas.

Para desligar o cabo de alimentação da rede elétrica, puxar pela ficha, nunca pelo próprio cabo.

**ATENÇÃO!** As lesões ou danos provocados como consequência de uma instalação incorreta do termo não poderão considerar-se responsabilidade do fabricante.



### 3.3 Colocação em funcionamento

Antes de ligar o cabo de alimentação elétrica do termo à rede, deverá encher-se o depósito de água (3). Para tal, proceder da seguinte forma:

1º-, Retirar a tampa (1)

2º-, Desenroscar o recipiente de leite (2) rodando para a esquerda (sentido inverso ao dos ponteiros do relógio) com as duas mãos e puxando-o para cima.

3º-, Encher o depósito de água (3) até ao sinal de nível de água (Aproximadamente 5 l.) detalhe "A"

4º-, Introduzir o recipiente de leite (2) fazendo uma ligeira pressão para baixo e enroscando-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao final da rosca. Poderá reparar que o recipiente de leite (2) fica com uma determinada quantidade de água. Abra a torneira para a eliminar (4).

5º-, Encher o recipiente de leite (2) e colocar a tampa. (Certifique-se de que a torneira está fechada).

6º-, Ligar o cabo elétrico do termo a uma tomada com a tensão e a potência adequadas.

7º-, Acionar o interruptor (5), neste instante acendem-se as luzes do interruptor e do piloto (6), que controla o funcionamento da resistência e permanecerá vermelho enquanto estiver a aquecer. O piloto (6) ficará verde quando o termo tiver alcançado a temperatura normal de funcionamento (aproximadamente 80 °C).



Figura 5

Detalhe "A"



#### Importante: Indicador do nível de água

Quando o piloto indicador de nível se iluminar (intermitentemente), devemos repor a água no depósito correspondente. No entanto, o termo pode continuar a funcionar durante uma jornada, pois este sinal indica que a sonda ficou sem contacto com a água, mas que ainda resta água suficiente no depósito para terminar a jornada.

### 3.4 Regulação da temperatura

O termo de leite inclui um termostato regulável com um elemento de segurança patenteado para o ajuste ideal da temperatura do leite de acordo com as suas características. (Ver margens de regulação em Fig.6) A posição do elemento de segurança não deverá ser modificada, pois o leite a uma temperatura mais baixa fica ácido e a temperatura mais alta aquece em demasia e fica amarelo.

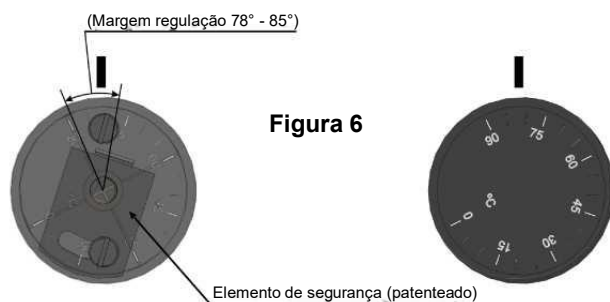


Figura 6

## 4. Limpeza e cuidados diários

### ATENÇÃO!

É muito importante limpar diariamente o recipiente de leite e a torneira. Para tal, proceder da seguinte forma:

- Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica do termo está desligado da rede elétrica.
- Retirar o restante leite do recipiente usando a torneira.
- Colocar água e um pouco de detergente biodegradável no recipiente do leite para desprender as partículas de leite depositadas na parede do recipiente.
- Esvaziar e encher o recipiente várias vezes com água limpa, para que o recipiente fique limpo e sem restos de detergente.
- Desmontar a torneira e limpar segundo as indicações (Fig. 7 e 8).

Desenroscar a porca indentada da torneira (Fig. 7) para retirar a alavanca e o eixo para limpeza, e pelo interior da conduta de saída limpe com a escova em espiral fornecida em conjunto com o equipamento (Fig. 8).

Voltar a montar a torneira.



Figura 7



Figura 8

- Encher o depósito de água até ao sinal de "nível de água" e voltar a colocar o recipiente de leite como indicado na secção **COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO**
- O revestimento e os depósitos estão construídos em chapa de aço inoxidável. Para a limpeza use produtos não abrasivos para evitar riscos.

## 5. Possíveis avarias

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES
O leite não aquece (pilotos de interruptor PARAGEM/FUNCIONAMENTO e de resistência apagados).	Certifique-se de que não ocorreu uma falha na ligação à rede elétrica. Verificar se os dados elétricos indicados na placa de características do termo correspondem aos da rede de alimentação elétrica.	Desligar o termo da rede eléctrica e verificar o estado do cabo elétrico, da ficha de ligação à rede e do interruptor de PARAGEM/FUNCIONAMENTO.
O leite não aquece (pilotos de interruptor PARAGEM/FUNCIONAMENTO aceso, piloto de resistência sempre apagado).	O termóstato não funciona.	Mudar o termóstato.
O leite não aquece (pilotos de interruptor PARAGEM/FUNCIONAMENTO e piloto de resistência acesos).	A resistência está defeituosa.	Mudar a resistência.
Piloto de nível ilumina-se de forma intermitente	O nível de água no depósito correspondente baixou deixando a sonda a descoberto.	Repor a água no depósito até ao sinal de nível.
A torneira pinga quando está fechada.	Junta de fecho interior defeituosa.	Mudar a junta.

## 6. Condições da garantia

Garantimos, durante 12 meses (a partir da data de instalação), os componentes da máquina que, devido a um defeito, afetem o funcionamento correto da mesma.

A **GARANTIA** inclui apenas a substituição gratuita de peças com defeitos de fabrico. Em nenhum caso implicará a substituição da máquina no seu conjunto.

Estão excluídos desta garantia os componentes de vidro, borracha, plástico ou as peças elétricas que, devido a variações na rede, causem falhas ou afetem o funcionamento de outros componentes. Também estão excluídas as peças que, através da utilização normal, sofram desgaste.

As máquinas que tenham sido adulteradas por pessoal não autorizado ou aquelas nas quais se verifique uma utilização indevida das mesmas, perderão todas as condições da **GARANTIA**.

Apenas os **SERVIÇOS TÉCNICOS** autorizados podem disponibilizar uma reparação garantida com peças sobresselentes **ORIGINAIS**. Os custos de deslocação, mão-de-obra e refeições incorridos na reparação de um produto serão suportados pelo utilizador.



## 7. Informações de contacto



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

Motors, 1-9  
08040 Barcelona  
Tel. +34 93 223 12 00  
Export Tel. +34 933 946 305  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**ATTENTION: MACHINE À USAGE  
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT** **MODE D'EMPLOI**




**FR**

**Avant de faire fonctionner la laitère bain marie, il est nécessaire de lire les instructions d'utilisation et de branchement.**

	<u>Page</u>
<b>1. <u>Consignes de sécurité</u></b>	<b>39</b>
1.1 Symboles.....	39
1.2 Consignes de sécurité.....	39-42
<b>2. <u>Description générale</u></b>	<b>43</b>
2.1 Vue générale.....	43
2.2 Prestations.....	43
<b>3. <u>Mise en service</u></b>	<b>44</b>
3.1 Emplacement de la laitère.....	44
3.2 Installation électrique.....	44
3.3 Mise en service.....	45
3.4 Réglage de la température.....	45
<b>4. <u>Nettoyage et entretien quotidiens</u></b>	<b>46</b>
<b>5. <u>Pannes possibles</u></b>	<b>46</b>
<b>6. <u>Conditions de garantie</u></b>	<b>47</b>
<b>7. <u>Coordonnées</u></b>	<b>47</b>

## 1. Consignes de sécurité

### 1.1 Symboles

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Peut endommager la laitère.
	<b>INFORMATION</b> Informations importantes/utiles.
	<b>DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT</b> Peut endommager la laitère.

**Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre nouvelle laitère bain marie en marche pour la première fois. Conservez ces instructions en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer si nécessaire. Toute utilisation inappropriée de cette machine exempte Quality Espresso de toute responsabilité.**

### 1.2 Consignes de sécurité

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La laitère ne doit être installée que par un membre du personnel de service autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé de porter des gants pour transporter physiquement la laitère à l'endroit où elle sera installée.</li> </ul>
<b>Stockage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avant de déballer le produit, vérifiez que les caractéristiques du modèle figurant sur la boîte d'emballage sont bien celles que vous avez demandées.</li> <li>Retirez soigneusement l'emballage et conservez-le pendant au moins 15 jours, puis vérifiez que la laitère bain marie est en parfait état. Au cas où elle présenterait des défauts, n'utilisez pas l'appareil et informez immédiatement votre revendeur.</li> </ul> <p><b>Attention ! :</b> Conservez les sacs en plastique et les différents matériaux qui composent cet emballage hors de portée des enfants afin d'éviter d'éventuels accidents.</p>
<b>Emplacement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé d'installer la laitère dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la laitère sur une surface humide ou chaude.</li> <li>Réglez la hauteur de la laitère à l'aide des pieds de support, l'inclinaison maximale entre ses axes ne peut pas dépasser 1 °.</li> </ul>

### Raccordement électrique



- Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance à celles décrites sur la plaque signalétique de la laitère.



- La laitère est considérée comme correctement installée lorsqu'elle a été équipée d'un interrupteur magnétothermique omnipolaire adapté à la puissance de la machine, ainsi que d'un différentiel ne dépassant pas un courant résiduel de 30 mA.
- La laitère doit être installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre fiable et conforme aux normes ci-dessus. L'entreprise décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation ou une mise à la terre défectueuse.
- Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la laitère à la source d'alimentation. Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

### Manipulación



- Toute manipulation interne sur la laitère, à l'exception de celles spécifiquement décrites dans ce manuel concernant les processus de nettoyage, doit être effectuée par un technicien de service autorisé.
- Le nettoyage et l'entretien préventif doivent être effectués selon la fréquence indiquée par la mode d'emploi ou le service technique.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés sur la laitère suite au non-respect de ces obligations, ainsi que pour les dommages dus à une utilisation incorrecte ou non conforme.
- Tous les composants de la laitère, y compris le câble de connexion, seront remplacés uniquement par des pièces de rechange d'origine, qui peuvent être fournies par le centre de service agréé ou le fabricant.
- Avant d'effectuer des travaux d'entretien, débranchez la laitère de l'alimentation électrique, soit à l'aide de l'interrupteur général, soit en débranchant le câble d'alimentation électrique.

**Nota:** Cet appareil ne dépasse pas 70 dB de pression acoustique.



*Risque  
d'intoxication  
alimentaire*



- L'ingestion d'aliments en mauvais état peut provoquer la mort ou des lésions graves.
- Utilisez uniquement des aliments hors date de péremption.
- Gardez les aliments dans des endroits adéquats.
- Nettoyez la laitère régulièrement et conformément aux instructions du manuel.
- Utilisez uniquement du lait traité thermiquement (par ex. pasteurisé ou traité à des températures ultra- basses).
- Respectez les normes d'hygiène quand vous versez le lait dans le récipient inoxydable.
- Utilisez les récipients de lait ouverts sous 24 heures.

Consejos importantes



- Installez la laitère sur une base solide.



- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers liés aux machines et doivent donc être tenus à l'écart de celles-ci et leur interdire de les manipuler. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le personnel inexpérimenté, ne doivent pas utiliser cette machine sans la supervision d'un personnel qualifié.

- N'utilisez pas cette laitère à l'extérieur, sauf si elle est protégée des éléments extérieurs (air, pluie, brouillard, etc.).



- N'exposez pas la laitère à des jets de vapeur ou d'eau.

- Ne touchez pas la laitère avec les pieds mouillés, humides ou nus, ou avec les mains mouillées ou humides.

- La laitère ne doit pas être utilisée pour servir des produits autres que ceux décrits dans ce manuel.



- Évitez de possibles brûlures en évitant de toucher les orifices de sortie, avant, pendant et après avoir servi un produit. Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent être brûlants.

## 2. Description générale

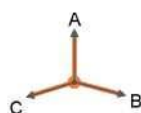
### 2.1 Vue générale



Figure 1



Figure 2



- 1-, Couverture du récipient à lait (système anti-gouttes)
- 2-, Voyant de niveau d'eau
- 3-, Robinet de sortie du lait
- 4-, Réglage du thermostat
- 5-, Bac d'écoulement
- 6-, Base
- 7-, Pied de support
- 8-, Interrupteur MARCHE/ARRÊT
- 9-, Voyant de la résistance

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur (B)	280 mm
Hauteur (A)	470 mm
Profondeur (C)	440 mm
Poids de la laitière	9 kg
Capacité du récipient à lait	6
Puissance électrique	1 300 W
Intensité en ampères (230 V)	5,65 A
Intensité en ampères (115 V)	11,30 A

### 2.2 Prestations

- Récipient à lait avec fermeture de sécurité.
- Chauffage automatique par système de bain-marie avec résistance blindée.
- Fabrication entièrement en acier inoxydable.
- Thermostat avec tube capillaire et réglage externe avec butée de verrouillage.
- Niveau électronique de détection du manque d'eau dans le réservoir.
- Interrupteur général marche/arrêt avec voyant lumineux.
- Voyant de branchement de la résistance.
- Bac d'égouttage amovible avec le modèle disposant d'une base.
- Robinet de sortie à double position avec retour automatique.

### 3. Mise en service

#### 3.1 Emplacement de la laitère bain marie

Placez la laitère sur une surface plane et stable, et à une hauteur appropriée par rapport au sol, vous permettant d'y accéder confortablement et en toute sécurité. Pour un fonctionnement parfait, ainsi qu'une utilisation et un nettoyage faciles, il est conseillé de conserver une distance minimale autour de l'appareil.

Ne placez pas la laitère dans un endroit où elle pourrait être exposée à de la poussière excessive, à la pluie, à des vibrations mécaniques ou à des chocs.

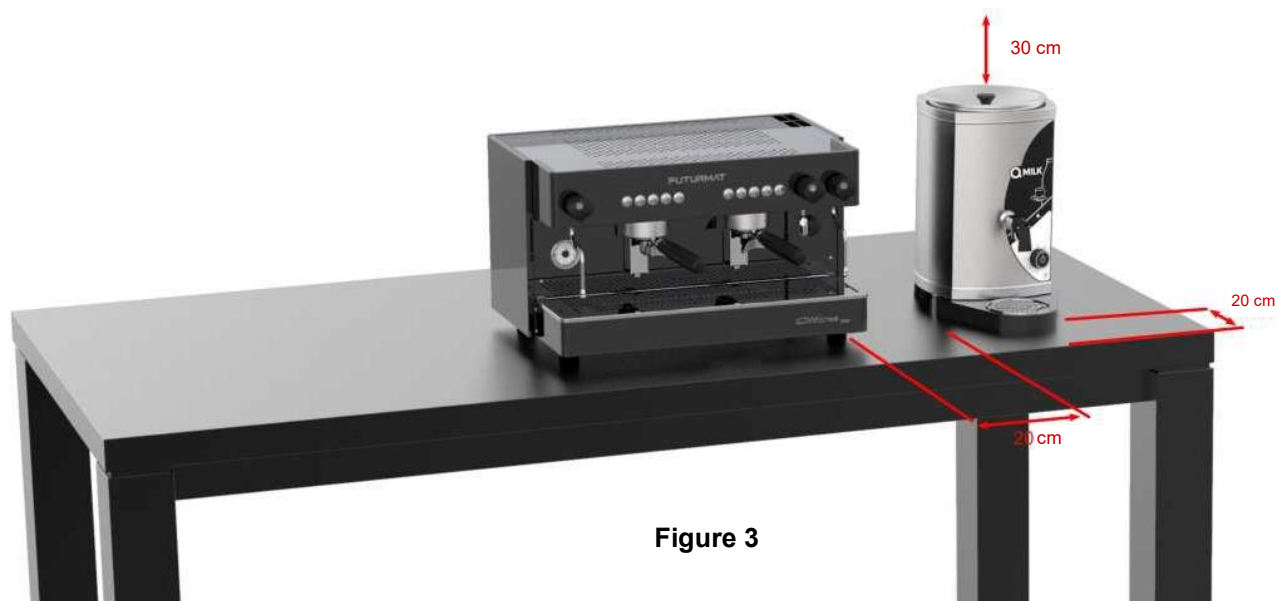


Figure 3

#### 3.2 Installation électrique

Vérifiez que les caractéristiques électriques figurant sur la plaque signalétique de la laitère correspondent à celles de votre réseau de distribution électrique (fig. 4)

1 300 W	50/60 Hz	230 V
1 300 W	60 Hz	115 V

Figure 4

La laitère doit être branchée à une prise de courant avec mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur. L'installation électrique de l'emplacement choisi doit être protégée par un disjoncteur magnétothermique adapté à la puissance absorbée par la laitère, ainsi que par un relais différentiel adapté aux caractéristiques de l'installation.

Vérifiez que la tension, la section du câble et la puissance du disjoncteur magnétothermique sont correctes.

Pour déconnecter le câble d'alimentation du secteur, débranchez-le en tirant sur la prise, jamais sur le câble lui-même.

**ATTENTION !** : Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages causés par une installation incorrecte de la laitère bain marie.

### 3.3 Mise en service

Avant de brancher le câble d'alimentation de la laitère au secteur, le réservoir (3) doit être rempli d'eau. Pour ce faire, procédez comme suit :

1°-, Retirez le couvercle (1)

2°-, Dévissez le récipient à lait (2) en le faisant pivoter vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) avec les deux mains, puis en le tirant vers le haut.

3°-, Remplissez le réservoir (3) d'eau jusqu'au signal de niveau d'eau (environ 5 l) Illustration « A »

4°-, Insérez le récipient à lait (2) en effectuant une légère pression vers le bas et en l'enfilant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bas du filetage. Vous remarquerez que le récipient à lait (2) se remplit d'une certaine quantité d'eau. Pour la retirer, ouvrez le robinet (4).

5°-, Remplissez le récipient (2) de lait, puis remplacez le couvercle. (Assurez-vous que le robinet est fermé).

6°-, Branchez le câble électrique de la laitère sur une prise à la tension et la puissance appropriées.

7°-, Allumez l'interrupteur (5). À ce moment, l'interrupteur et le voyant (6) s'allument. Ce dernier contrôle le fonctionnement de la résistance et restera rouge pendant le chauffage. Le voyant (6) devient vert lorsque la laitère atteint la température normale de fonctionnement (environ 80 °C.).

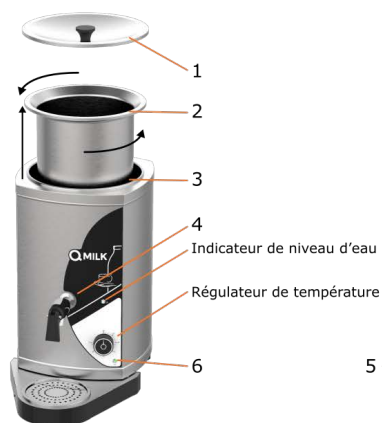


Figure 5

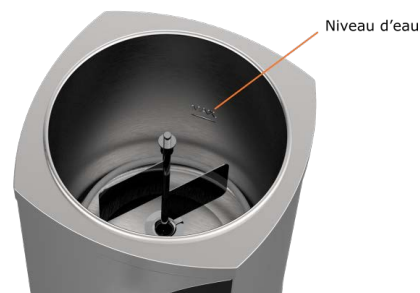


Illustration « A »



#### Important : Indicateur de niveau d'eau

Lorsque le voyant indicateur de niveau s'allume (en clignotant), le réservoir correspondant doit être rempli d'eau. Cependant, la laitère peut continuer à fonctionner pendant une journée, car ce signal indique que la sonde est restée sans contact avec l'eau, mais qu'une quantité suffisante d'eau est encore disponible dans le réservoir jusqu'à la fin de la journée.

FR

### 3.4 Réglage de la température

La laitère intègre un thermostat réglable avec un dispositif de sécurité breveté, pour un réglage optimal de la température du lait en fonction de ses caractéristiques. (voir les plages de réglage à la fig. 6). La position du dispositif de sécurité ne doit pas être modifiée, car le lait à basse température devient acide et à haute température, il surchauffe et jaunit.

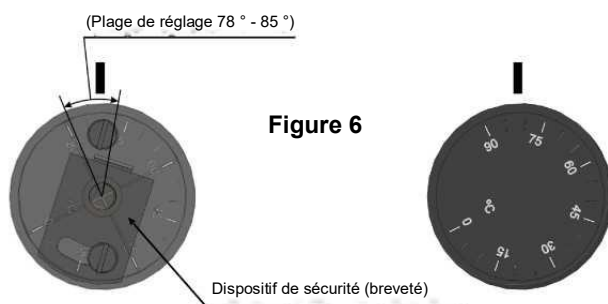


Figure 6

## 4. Nettoyage et entretiens quotidiens

### ATTENTION !

Il est très important de nettoyer quotidiennement le récipient à lait et le robinet. Pour ce faire, procédez comme suit :

- a-, Assurez-vous que le câble d'alimentation de la laitière est débranché du secteur.
- b-, Videz l'excédent de lait du récipient par le robinet.
- c-, Versez de l'eau et une légère quantité de détergent biodégradable dans le récipient à lait, de manière à éliminer les particules de lait déposées sur la paroi du récipient.
- d-, Videz et remplissez le récipient plusieurs fois avec de l'eau claire, afin que le récipient soit propre et sans résidus de détergent.
- e-, Démontez le robinet et nettoyez-le conformément aux instructions (fig. 7 et 8).

Dévissez l'écrou cranté du robinet (fig. 7) afin de retirer le levier et le pivot pour effectuer le nettoyage. Nettoyez ensuite l'intérieur du conduit de sortie avec la brosse en spirale fournie (fig. 8).

Remontez le robinet.

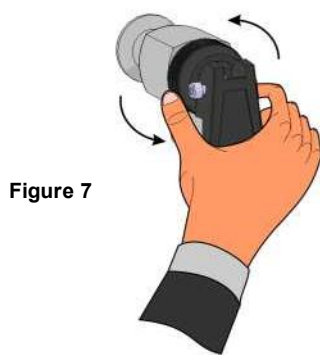


Figure 7



Figure 8

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au signal de « niveau d'eau » et remplacez le récipient à lait, comme indiqué dans la section **MISE EN SERVICE**
- Le corps et les réservoirs sont fabriqués en tôle d'acier inoxydable. Utilisez des produits non abrasifs pour le nettoyage, afin d'éviter les rayures.

## 5. Pannes possibles

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Le lait ne chauffe pas (les voyants de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et de la résistance sont éteints).	Assurez-vous que l'alimentation électrique n'est pas coupée. Vérifiez que les caractéristiques électriques figurant sur la plaque signalétique de la laitière correspondent à celles de votre réseau de distribution électrique.	Débranchez la laitière du secteur et vérifiez l'état du câble électrique de la fiche de raccordement au secteur et de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
Le lait ne chauffe pas (le voyant de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT est allumé et le voyant de la résistance est éteint).	Le thermostat ne fonctionne pas.	Changer le thermostat.
Le lait ne chauffe pas (les voyants de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et de la résistance sont allumés).	La résistance est défectueuse.	Changer la résistance.
Le voyant de niveau s'allume par intermittence	Le niveau d'eau dans le réservoir correspondant a baissé, laissant la sonde exposée.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir jusqu'au signal de niveau.
Le robinet goutte quand il est fermé.	Le joint intérieur est défectueux.	Changer le joint.

## 6. Conditions de garantie

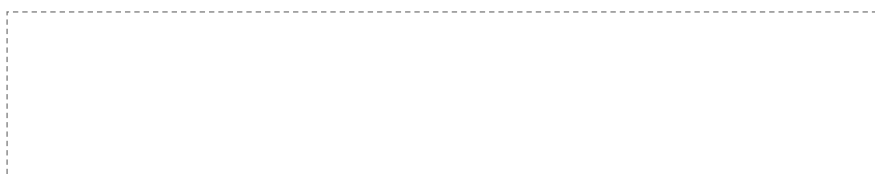
Tous les composants de la laitère sont garantis pendant 12 mois (à partir de l'installation) contre tout défaut empêchant un bon fonctionnement.

La **GARANTIE** couvre exclusivement le remplacement des pièces présentant des défauts de fabrication. En aucun cas cela n'implique le remplacement complet de la laitère.

Cette garantie ne couvre pas les composants en verre, en caoutchouc ou en plastique ou les pièces électriques qui endommagent ou affectent le fonctionnement d'autres composants en raison de fluctuations de la tension d'alimentation principale. ou de pièces usées par une utilisation normale.

Toute laitère qui aurait été manipulée par du personnel non autorisé ou dont l'utilisation serait incorrecte perdra toutes les conditions de cette **GARANTIE**.

Seuls les **SERVICES TECHNIQUES** autorisés sont en mesure d'offrir des réparations garanties avec des pièces **ORIGINALES**. Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.



## 7. Coordonnées



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

Motors, 1-9  
08040 **Barcelona**  
Tel. +34 93 223 12 00  
Export Tel. +34 933 946 305  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)













**QUALITY ESPRESSO**

*Capture the Essence*