

ESPAÑOL

Por favor leer este folleto con atención antes de usar el aparato y tenerlo al alcance de la mano para las próximas consultaciones. De este modo se obtendrá el mejor resultado y la máxima seguridad durante su uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

- A. Caldera agua
- B. Tapón caldera
- C. Manopla apertura vapor
- D. Tubo erogación vapor
- E. Bandeja recoge gotas
- F. Apoya tazas
- G. Garrafa con tapa
- H. Cappuccinatore
- I. Adaptador para tazas (cuando está previsto)
- J. Porta filtro
- K. Filtro
- L. Medida
- M. Interruptor ON/OFF
- N. Vaporizador caldera
- O. Regulador de flujo (cuando está previsto)

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: **atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.**
- No tocar las partes calientes
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente calificado.
- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional.

- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no forzarlo.
Para la eventual reparación dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y requerir la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo sobredicho puede comprometer la seguridad del aparato.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- Comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.
- Si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- No instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

PREPARACION DEL CAFE EXPRESO

- 1 Destornillar el tapón del depósito de agua girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Utilizando la garrafa que viene con el aparato (fig.1) verter el agua en la caldera (fig. 2) según las indicaciones de la tabla que se encuentra al final del texto. **No exceder la cantidad indicada ya que podría causar un mal funcionamiento del aparato.** Mientras se llena el hervidor poner atención a que el interruptor ON/OFF esté en la posición OFF.
- 3 Cerrar con cuidado el tapón hervidor girando en sentido de las agujas del reloj.
- 4 Colocar el filtro en el porta filtro (fig.3).
- 5 Poner la dosis justa de café en el filtro, de acuerdo a las indicaciones de la tabla que sigue (fig.4). Es importante usar café molido medio. (Si se usa café demasiado fino, el filtro puede obturarse. Se aconseja café para MOKA).
- 6 Sacar el café excedente del borde del filtro (fig.5).
- 7 Para enganchar el porta filtro a la máquina, llevar el porta filtro debajo de la ducha de la caldera (fig.6). A este punto empujar el porta filtro hacia arriba y al mismo tiempo girarlo hacia la derecha hasta el fondo. No tiene ninguna importancia si el mango del porta filtro no está centrado con respecto a la máquina. Es importante que el porta filtro esté bien colocada en su lugar.
- 8 La garrafa con la tapa debe estar colocada debajo del porta filtro de tal modo que el pico se encuentre en el interior de la abertura hecha en la tapa de la garrafa (fig. 7). Poner atención a que la manopla de erogación vapor esté cerrada.
9. Colocar el selector del café (cuando está previsto) de acuerdo al tipo de café solicitado: "LIGHT" per un café liviano, "MEDIUM" para un café normal, "STRONG" para un café fuerte (fig.8).
- 10 Apretar el interruptor ON/OFF (fig.9). La señal luminosa se enciende.
- 11 Después de tres minutos aprox., el café comenzará a salir. Apagar el interruptor después de la salida del café.
- 12 **Antes de destornillar el tapón de la caldera o extraer el porta filtro, es necesario eliminar la presión residual girando lentamente la manopla vapor (fig.10) de manera que el vapor que queda pueda salir.**

En los modelos con el tapón de seguridad no es posible abrir el tapón de la caldera cuando está caliente ya que el tapón está bloqueado. Si se debe sacar por cualquier motivo, es siempre necesario hacer salir el vapor usando

la manopla vapor como apenas descripto.

- 13 Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda. Para eliminar los fondos de café del porta filtro, volcarlo y golpearlo repetidamente hasta que los fondos salgan (fig. 11) enjuagar el porta filtro debajo de agua corriente y escurrir.

NOTA: cuando se utiliza la cafetera por primera vez, para eliminar el olor a "nuevo" preparar algunos cafés pero no beberlos.

Montaje del adaptador (cuando está previsto)

En el jarro se pueden prepara 2 ó 4 tazas de café. Si, en cambio, se desea servir directamente en 2 tazas, montar el adaptador en la parte inferior de la copa (fig. 12) y colocar las tazas debajo de las boquillas.

PREPARACION DEL CAPUCHINO

Un capuchino es un café expreso que arriba tiene una espuma hecha con leche calentada.

- 1 Usar la tabla que sigue como guía para verter la justa cantidad de leche en la garrafa. Los mejores resultados se obtendrán usando leche fresca, no desnatada, que tendrá que tener la temperatura del frigorífico.
- 2 Poner la leche en una jarra. La jarra tendrá que ser bastante grande para permitir que la leche triplique su volumen.

MODELOS CON REGULADOR DE FLUJO

- 3 Después seguir los pasos 1-10 del parágrafo "Preparación del café expreso".. Poner atención a que el agua necesaria para 2 tazas de capuchino es mayor de la de sirve para hacer 2 tazas de café normal, ya que es también necesario producir vapor para emulsionar la leche. Es aconsejable situar el regulador de flujo en "MEDIUM".
- 4 Dejar gotear el café en la jarra hasta llegar al número 2 indicado en el lado de ésta, a continuación seleccionar "CAPUCHINO". Colocar el batidor de capuchinos en la leche asegurándose que la apertura del pico esté apenas debajo del nivel de la leche, como muestra la fig.13 y abrir la válvula del vapor girando la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 5 Agitar arriba y abajo la jarra debajo del batidor de vapor como en fig. 14 (esto permitirá obtener la máxima espuma). Batir la leche hasta que se agote el vapor en la caldera, después girando la manopla de vapor en sentido de las agujas del reloj hasta cerrar la válvula de vapor y apagar el interruptor (posición "OFF").

Recordar: antes de destornillar el tapón de la caldera o de extraer el porta filtro, debe haber terminado la restante presión girando la manopla

vapor lentamente de modo que salga el vapor residual.

- 6 Verter el café en las tazas, lentamente, o preferiblemente verter con una cuchara la espuma de leche sobre el café, después rociar con un poco de chocolate en polvo, para un perfecto capuchino.

MODELOS SIN REGULADOR DE FLUJO

- 3 Después seguir los pasos 1-10 del párrafo "Preparación del café expreso"..

Poner atención a que el agua necesaria para 2 tazas de capuchino es mayor de la de sirve para hacer 2 tazas de café normal, ya que es también necesario producir vapor para emulsionar la leche

- 4 Cuando el café comienza a gotear del porta filtro, colocar el batidor de capuchinos en la leche (fig.13) asegurándose que la apertura del pico esté apenas debajo del nivel de la leche, como muestra la fig.13 y abrir la válvula del vapor girando la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Agitar arriba y abajo la jarra debajo del batidor de vapor como en fig. 14 (esto permitirá obtener la máxima espuma). Cuando se obtenga suficiente espuma de leche, girar la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar la válvula vapor.

- 6 Permitir que gotee el café que queda, a través del porta filtro en la garrafa, se necesitan tres minutos, después apagar el aparato apretando el interruptor.

Recordar: antes de destornillar el tapón de la caldera o de extraer el porta filtro, debe haber terminado la restante presión girando la manopla vapor lentamente de modo que salga el vapor residual.

- 7 Verter el café en las tazas, lentamente, o preferiblemente verter con una cuchara la espuma de leche sobre el café, después rociar con un poco de chocolate en polvo, para un perfecto capuchino.

Limpieza del batidor de la leche

Limpiar el tubo de erogación vapor (con el batidor) de la leche inmediatamente después del uso, ya que la leche pegada es difícil de sacar.

Atención: Hacer esto girando la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj.

IMPORTANTE: limpiar siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectuar las siguientes operaciones.

- Desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el

sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 15) y lavarlo meticulosamente con agua templada.

- Controlar que los tres orificios del emulsionador, indicados en la fig. 16, no permanezcan nunca obstruidos. Si fuese necesario limpiarlos con un alfiler.
- Limpiar el tubo erogación vapor, teniendo cuidado de no quemarse.
- Enroscar de nuevo el emulsionador.

SUGERIMENTOS

No es difícil hacer un buen expreso o un capuchino, sin embargo, es necesaria un poco de práctica. Los siguientes consejos le ayudarán a obtener los mejores resultados de la máquina:

- Calentar las tazas antes de verter el café.
- Utilizar un café expreso adecuado para obtener el mejor resultado. En la actualidad hay gran variedad en los supermercados
- El café apenas molido es el que da mejores resultados, el café fresco se conserva mejor en un contenedor hermético y en un lugar fresco, también en frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Limpiar regularmente el porta filtro, el filtro y la bandeja recoge gotas.

ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpiar el portafiltro para el café molido de la siguiente forma:

- Quitar el filtro
- Limpiar el interior del portafiltro. No lavarlo nunca en el lavavajillas.
- Enjuagar todos los componentes y limpiar meticulosamente el filtro metálico con agua caliente y frotando con un cepillo (fig. 17). Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 18).

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Por lo menos dos veces al año, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera expés de la forma siguiente.

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar los dos tornillos que fijan el vaporizador de la caldera café expés (fig. 19);

- Limpiar con un paño húmedo la caldera(fig. 20);
- Limpiar el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controlar que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler.
- Enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- Volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

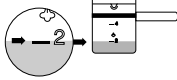
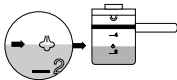
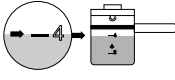
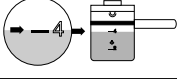
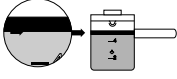
La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

DESCALCIFICACIÓN

Es aconsejable efectuar una descalcificación de la máquina cada 300 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la descalcificación de las cafeteras para café exprés. En caso de no encontrar estos productos:

1. Antes de limpiar la cafetera, apagarla y desenchufarla de la corriente.
2. Llenar la jarra hasta el borde.
3. Desleír 1 cucharada (10/15 g. aproximadamente) de ácido cítrico (de venta en farmacias o droguerías).
4. Verter esta solución en la caldera.
5. Enroscar de nuevo el tapón de la caldera y dejar actuar la solución durante unos 30 minutos.

6. Situar el selector en la posición “LIGHT”.
7. Colocar el filtro y el portafiltro (sin café).
8. Poner la jarra sobre la bandeja recoge gotas.
9. Enchufar la cafetera a la corriente.
- 10.Encender la cafetera. Después de escasos minutos, la solución caliente empezará a fluir por el portafiltro en la jarra.
- 11.Situar el tubo de vapor en un vaso o en una taza. Abrir el mando vapor durante algunos segundos mientras que la solución de descalcificación fluye por el portafiltro limpiando todos los restos de leche presente en el interior del tubo.
- 12.Cerrar el mando vapor (la solución de descalcificación seguirá fluyendo en la jarra).
- 13.Cuando la solución deje de fluir en la jarra, apagar y dejar enfriar la cafetera. Extraer el portafiltro, el filtro y la jarra y enjuagarlos con agua caliente.
- 14.Para eliminar los restos de descalcificante, se deberán efectuar por lo menos 2 ciclos de cafés sin utilizar café molido.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa. 		Usar max 1 garrafa llenada antes a línea 4. 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal. 		Usar max 2 garrafas llenadas antes a línea 4. 