

E

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así, podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

- A Mando vapor para capuchino
- B Tapadera depósitos del agua y portaaccesorios
- C Depósito del agua para café exprés amovible
- D Depósito del agua para café filtro
- E Superficie de apoyo calentatazas
- F Portafiltro para el café filtro
- G Indicador de nivel del agua del depósito del agua para café filtro
- H Placa térmica para café filtro
- I Emulsionador
- J Boquilla vapor
- K Vaporizador de la caldera exprés
- L Bandeja apoya tazas para café exprés
- M Bandeja recogegotas
- N Filtro café exprés 2 tazas
- NI Filtro café exprés 1 taza
- O Portafiltro para café exprés con dispositivo montacrema
- P Medidor/tapa para prensar café
- Q Jarra para el café filtro
- R Botón de encendido/apagado café filtro
- S Botón de encendido/apagado café exprés
- T Botón de encendido/apagado función vapor
- U Botón de salida café exprés
- V Indicador luminoso encendido/apagado para café filtro
- W Indicador luminoso encendido/apagado para café exprés
- X Indicador luminoso función vapor
- Y Indicador luminoso temperatura OK

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

- Este aparato ha sido construido para “hacer café exprés”, “café filtro” y “calentar bebidas”: Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando el aparato de forma impropia.
- No toque nunca las partes calientes.
- Después de haber desembalado el aparato asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice la cafetera y contacte a personal profesional cualificado.
- No debe dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para un uso doméstico. Otro tipo de uso se considera

impropio y, por consiguiente, peligroso.

- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irracionales.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permita a niños o a personas discapacitadas usar el aparato sin que alguien los vigile.
- No deje a los niños jugar con el aparato.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, no lo altere y apáguelo desenchufándolo. Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales. El incumplimiento de todo lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato, ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua y de pilas.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipado con una toma de tierra eficiente. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda ser inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

PREPARACIÓN DEL CAFÉ FILTRO

- Llene el depósito con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café del indicador (G), tenga cuidado de no superar la indicación MAX (fig.1). La cantidad de café es inferior a la cantidad de agua vertida en el depósito. Ello es debido a la absorción del café molido.
- Abra la portezuela portafiltro girándola hacia la derecha (fig.2)
- Coloque el filtro de papel en el portafiltro (fig.3). Le aconsejamos utilizar filtros de papel del tipo #4.
- Vierta el café molido en el filtro utilizando el medidor incluido en el equipamiento y nivélelo de forma uniforme sin prensar (fig.4).

Como regla general, utilice un medidor raso de café (7 gramos aproximadamente) por cada taza que desea obtener (por ejemplo 10 medidores para preparar 10 tazas).

- Cierre la portezuela portafiltro y coloque la jarra, con la tapadera puesta, sobre la placa térmica.
- Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO (fig.5). El indicador luminoso ENCENDIDO CAFÉ-FILTRO indica que la cafetera filtro está funcionando.
- El café empezará a salir después de algunos segundos.

Es del todo normal que durante la percolación del café, el aparato produzca algo de vapor.

Para mantener el café caliente después de la percolación, apoye la jarra sobre la placa térmica y deje encendida la cafetera (indicador luminoso del café filtro encendido): el café contenido en la jarra se mantiene a la temperatura correcta.

- Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Levante la tapadera y extraiga el depósito del agua situado en la izquierda (fig. 6) tirando de él hacia arriba. Llene el depósito con agua fresca y limpia.

Coloque de nuevo el depósito, presionándolo ligeramente para abrir la válvula situada en el fondo del depósito.

De forma más fácil, puede llenar el depósito sin extraerlo echando el agua directamente con una jarra.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito ni se olvide nunca de llenarlo cuando el nivel esté a un par de centímetros del fondo (fig.7).

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera: le aconsejamos pulsar el botón ON/OFF (fig.8) por lo menos 15 minutos antes de preparar el café **asegurándose de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera** (asegúrese siempre de que el mando de vapor esté cerrado). Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo el vaporizador de la caldera con la empuñadura mirando hacia la izquierda, empújelo hacia arriba y al mismo tiempo dé vueltas a la empuñadura hacia la derecha, consulte la fig.9; **gírela enérgicamente**. Cuando trascurren 15 minutos, prepare el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente. Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, puede proceder también de esta forma:

1. Encienda la cafetera pulsando el botón de ON/OFF 8 y enganche el portafiltro en la cafetera **sin llenarlo con café molido**.

2. Ponga una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza que utilizará para preparar el café para precalentarla.

3. Espere hasta que se encienda el indicador luminoso temperatura OK (Y) (fig.10) e inmediatamente después pulse el botón de salida café (fig. 11), deje salir el agua hasta que se apague el indicador luminoso temperatura OK, después interrumpa la salida pulsando de nuevo el botón de salida café.

4. Vacíe la taza, espere hasta que el indicador luminoso temperatura OK se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inócua de vapor).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Tras haber precalentado la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, coloque el filtro para café molido en el portafiltro (fig.12). Utilice el filtro más pequeño para preparar un café o el más grande para 2 cafés.

NOTA: utilice café de buena calidad y de molidura fina, envasado para cafetera de café exprés.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el filtro, asegúrese siempre de que no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

2. **Si quiere preparar un único café**, llene el filtro con un medidor raso de café molido, unos 7 g (fig.13). Sin embargo, si quiere preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6+6 gramos). Llene el filtro gradualmente para no derramar el café molido. Distribuya uniformemente el café molido y prénselo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 14).

NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida tendrá un color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.

3. Quite el eventual café sobrante del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la cafetera: **gírela enérgicamente (fig.9) para evitar pérdidas de agua**.

4. Coloque la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 15). Le aconsejamos calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o poniéndolas para que se precalienten sobre la superficie superior por lo menos durante 15-20 minutos (fig.16).

5. Asegúrese de que el indicador luminoso temperatura

OK (fig. 10) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), a continuación pulse el botón de salida café (fig. 11) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulse de nuevo el mismo botón de salida café.

6. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras que sale café de la cafetera.

7. Para eliminar el café usado, sacuda el portafiltro invertido (fig.17).

8. Para apagar la cafetera, pulse el botón de encendido/apagado café exprés.

ATENCIÓN: la primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare los cafés exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.

2. Pulse el botón de encendido/apagado función vapor (fig.19): se encenderá el indicador luminoso función vapor (fig.19).

3. Espere que se encienda el indicador luminoso temperatura "OK" (fig. 10) que indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.

4. Mientras, llene un recipiente con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que quiera preparar. La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!). Cuando elija las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.

NOTA: utilice leche semidesnatada y a temperatura del frigorífico.

5. Extraiga el emulsionador girándolo hacia la izquierda (fig.20): durante la operación, tenga cuidado de no tocar el vaporizador de la caldera que está caliente. Sitúe el recipiente con la leche bajo el emulsionador.

6. Introduzca el emulsionador en la leche unos 2 cm y gire el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 21 (girando más o menos el mando podrá variar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y adquirirá un aspecto cremoso.

7. Cuando se alcance la temperatura elegida (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor dándole vueltas al mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj.

8. Vierta la leche emulsionada en las tazas que

contienen el café exprés preparado previamente. El capuchino está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, espolvoree chocolate en polvo sobre la espuma.

Nota: si quiere preparar varios capuchinos, prepare en primer lugar todos los cafés y espere al final para montar la leche para todos los capuchinos.

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después del uso. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir algo de vapor durante unos segundos girando el mando del vapor (fig.21).

2. Sujete con una mano la parte superior teniendo cuidado de no quemarse y con la otra extraiga el emulsionador y sáquelo de la boquilla (fig.22).

3. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.

4. Controle que los dos agujeros indicados en la fig.23 no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler.

5. Vuelva a montar el emulsionador, introduciéndolo totalmente en la boquilla de vapor.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera pulsando el botón de encendido/apagado (fig.8).

2. Coloque un recipiente bajo el emulsionador.

3. Cuando el indicador luminoso temperatura OK se enciende, pulse el botón de salida café (fig. 11) y al mismo tiempo, gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21): el agua caliente saldrá por el emulsionador.

4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del vapor y pulse de nuevo el botón de salida café.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.

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

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO

Cada 300 cafés aproximadamente, limpie el portafiltro para el café molido de la forma siguiente:

- Quite el filtro y el dispositivo montacrema, sacudiendo el portafiltro invertido.

- Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.

- Limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotando con un cepillo (fig.24). Controle que los agujeros pequeños del filtro metálico no estén obstruidos, sino deberá limpiarlos con un alfiler (consulte la fig.25).

- Separe los dos elementos del dispositivo montacrema y aclárelos con agua caliente (fig.26).
- Monte de nuevo la membrana de goma teniendo cuidado de que adhiera perfectamente al soporte de plástico.

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:

- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 27).
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig.28) y enjuague la junta.
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controle que los agujeros pequeños no estén obstruidos, sino deberá limpiarlos con un alfiler (fig.25).
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo frotándolo siempre.
- Monte de nuevo el vaporizador, tenga cuidado de colocar correctamente la junta.

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

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN CAFÉ EXPRÉS

Le aconsejamos descalcificar la cafetera cada 300 cafés aproximadamente. Le aconsejamos utilizar los productos específicos para la descalcificación de cafeteras exprés comercializados. Si no encuentra estos productos, puede efectuar las siguientes operaciones:

1. Llene el depósito (café exprés) hasta el nivel MAX.
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 30 gramos) de ácido cítrico (comercializado en farmacias o droguerías).
3. Pulse el botón de encendido/apagado café exprés y espere que se encienda el indicador luminoso temperatura OK.
4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la cafetera.
5. Pulse el botón de salida café y deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. A continuación interrumpa la operación, pulsando para ello el mismo botón.
6. Deje actuar la solución durante unos 15 minutos y vacíe todo el depósito.

8. Pulse el botón de salida café y vacíe todo el depósito.
9. Pulse el botón de salida café y repita las operaciones 7 y 8 otra vez.

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera por problemas de cal si la descalcificación anteriormente descrita no ha sido regularmente realizada.

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN CAFÉ FILTRO

La cal contenida en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pueden perjudicar el buen funcionamiento del aparato. Le aconsejamos descalcificar la cafetera cada 40 cafés aproximadamente. Efectúe la descalcificación utilizando los productos descalcificantes específicos para cafeteras filtro comercializados. Si no encuentra estos productos, puede efectuar las siguientes operaciones:

1. Vierta 4 tazas de agua en la jarra.
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 30 gramos) de ácido cítrico (comercializado en farmacias o droguerías).
3. Sitúe la jarra sobre la placa térmica.
4. Pulse el botón de encendido/apagado para el café filtro y deje salir una taza y luego apague la cafetera.
5. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita las operaciones 4 y 5 otra vez.
6. Encienda la cafetera y deje que se vacíe completamente el depósito.
7. Enjuague haciendo funcionar el aparato con agua solamente 3 veces por lo menos (3 depósitos de agua llenos).

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

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los tiempos de percolación del café filtro se están alargando.	La cafetera filtro debe descalcificarse.	Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones del párrafo "Descalcificación de la sección del café filtro".
El café filtro o exprés tiene un sabor ácido.	El enjuague tras la descalcificación no ha sido suficiente.	Enjuague el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "Descalcificación de la sección filtro" o "Descalcificación de la sección café exprés".
El café exprés sale frío.	El indicador luminoso temperatura OK no está encendido cuando presiona el botón de salida café.	Espere hasta que se encienda el indicador luminoso temperatura OK.
	No se ha efectuado el precalentamiento de la cafetera.	Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento del gruppo caffè espresso"
	Las tazas no han sido precalentadas.	Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.
No sale café exprés.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito del agua.
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.	Limpie los orificios de las boquillas.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	El portafiltro está colocado incorrectamente.	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope.
	La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.	Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.	Limpie los orificios de las boquillas.
La bomba produce un ruido alto.	El depósito del agua está vacío.	Llene el depósito.
La crema del café es de color claro (el café baja rápidamente por la boquilla).	El café molido no está prensado suficientemente.	Preense más el café molido.
	La cantidad de café molido es insuficiente.	Aumente la cantidad de café molido.
	Moledura del café gruesa.	Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está prensado excesivamente. • La cantidad de café molido es elevada. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido. • Moledura del café demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preense menos el café. • Diminuire la quantità di caffè macinato • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador de la caldera exprés". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
No se forma la espuma de la leche mientras se prepara el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice siempre la leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador siguiendo las indicaciones del párrafo "Limpieza del emulsionador".