

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 Botón ON/OFF  con piloto integrado
- B Botón salida café  con piloto café listo integrado
- C Botón función vapor  con piloto vapor listo integrado
- D Superficie calentatazas
- E Depósito del agua extraíble con tapadera
- F Mando vapor
- G Surtidor vapor/agua caliente
- H Emulsionador
- I Boquilla emulsionador
- J Surtidor café
- K Bandeja apoya tazas
- L Indicador del nivel de agua en la bandeja recoge gotas
- M Bandeja recoge gotas
- N Filtro para 1 taza con café molido o con pastilla
- O Filtro para 2 tazas con café molido
- P Portafiltro
- Q Medidor con tapa de prensar

DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V~50/60Hz
Potencia absorbida:	1100W
Presión:	15 bares
Capacidad depósito del agua:	1,05 litro
Dimensiones LxHxP	208x330x380 mm
Peso	4,8 kg

 El aparato cumple las siguientes directivas CE:

- 73/23/CEE del 19-2-1973 "Directiva sobre la baja tensión", incluida la directiva modificada 93/68/CEE.
- 89/336/CEE del 3-5-1989 "directiva EMV", incluida la directiva modificada 92/31/CEE.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer café exprés" y "calentar bebidas": tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando la cafetera 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.
- De producirse una avería o un problema de funcionamiento del aparato, no lo altere.
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- El incumplimiento de todo lo mencionado anteriormente puede perjudicar 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.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios cumplen las especificaciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

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 descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Quite la tapadera del depósito del agua (fig. 1), y extraiga el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2). Llene el depósito con agua fresca y limpia teniendo cuidado de no superar la inscripción MAX (Fig. 3).

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.

ATENCIÓN: es completamente normal que haya agua en el espacio situado bajo el depósito; por consiguiente, seque esporádicamente este espacio utilizando una esponja limpia.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito y no olvide nunca de llenarlo cuando el nivel esté a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera en el modo siguiente:

1. Presione el botón ON/OFF (el botón se enciende) (fig. 4) para encender la cafetera y enganche el portafiltro en ésta sin llenarlo con café molido (fig. 5).
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 piloto "café listo"  (fig. 6) en el botón salida café e, inmediatamente después, presione el mismo botón, deje salir el agua hasta que se apague el piloto y presione de nuevo el

mismo botón para interrumpir la salida.

4. Vacíe la taza, espere hasta que el piloto "café listo"  se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

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, asegúrese de que el gancho encaje correctamente en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 7. Con cafeteras que tienen 2 filtros en dotación, use el filtro más pequeño para preparar un café y el más grande para preparar 2 cafés.
2. Si quiere preparar un único café, llene el filtro con un medidor raso de café molido, unos 7 g (fig. 8). 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.

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.

3. Distribuya uniformemente el café molido y prénselo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 9).

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.

4. Quite el eventual café sobrante del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la cafetera: **gírelo enérgicamente (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.**
5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10). 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 calentatazas por lo menos durante 15-20 minutos (fig. 11).
6. Asegúrese de que el piloto "café listo"  (fig. 6) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), luego pulse el botón relativo: cuando haya obtenido la cantidad de café deseada, para interrumpir, pulse de nuevo el mismo botón (fig. 6).
7. 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.

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado presionándolo con la palanca correspondiente incorporada en la empuñadura y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 12).
9. Para apagar la cafetera, pulse el botón ON/OFF  (fig. 4).

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

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS UTILIZANDO LAS PASTILLAS (CON EL FILTRO 1 TAZA)

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ", asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera. De esta forma, obtendrá café más caliente.

NOTA: UTILICE PASTILLAS QUE RESPETEN EL ESTÁNDAR ESE: ÉSTE APARECE EN LOS ENVASES CON LA SIGUIENTE MARCA:



El estándar ESE es un sistema aceptado por los mayores fabricantes de pastillas y permite preparar un café exprés de forma sencilla y limpia.

2. Coloque el filtro pequeño 1 taza o pastillas en el portafiltro, asegúrese de que el gancho esté correctamente encajado en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig.7.
3. Coloque la pastilla centrándola todo lo posible en el filtro (fig. 13). Siga las instrucciones indicadas en el envase de las pastillas para colocar correctamente la pastilla en el filtro.
4. Enganche el portafiltro en la cafetera, girándolo hasta el tope también (fig. 5).
5. Efectúe las operaciones descritas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

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 vapor  (fig.14).
3. 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.

4. Sitúe el recipiente con la leche bajo el emulsionador.
5. Espere hasta que se encienda el piloto "vapor listo" en el mismo botón . El encendido del piloto le indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
6. Introduzca el emulsionador en la leche unos 5 mm y gire el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 15. Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y adquirirá un aspecto cremoso.
7. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el emulsionador en profundidad y siga calentando la leche. 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 y pulse el botón vapor . Pulse el botón ON/OFF (fig. 4) (se apaga el piloto de encendido integrado) para apagar la cafetera.
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 el café después de haber montado la leche, deje enfriar el aparato: la temperatura demasiado alta, indicada por los pilotos  y . Para enfriarla, sitúe un recipiente bajo el vaporizador, pulse el botón salida café  y haga salir el agua hasta que se apague el piloto "vapor listo" . Pulse de nuevo el botón  para interrumpir la salida de agua.

N.B. Le aconsejamos no dejar salir el vapor durante más de 60 segundos.

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. 15).
2. Desenrosque el emulsionador, para ello gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 16) y lávelo meticulosamente con agua templada.
3. Controle que los dos agujeros del emulsionador, indicados en la fig. 17, no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler.
4. Limpie el tubo de salida vapor teniendo cuidado de no quemarse.
5. Enrosque de nuevo el emulsionador.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Presione el botón ON/OFF  (el botón se enciende) (fig. 4) para encender la cafetera.
2. Sitúe un recipiente bajo el emulsionador.
3. Cuando el piloto "café listo" se enciende, presione el botón relativo  (fig. 6) y al mismo tiempo gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 15): el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj y pulse el botón de salida café  .
Para apagar la cafetera, pulse el botón de ON/OFF (el botón se pone de color oscuro) (fig. 5).

N.B. Le aconsejamos no dejar salir el vapor durante más de 60 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza de las partes externas de la cafetera, deberá apagarla, desenchufarla de la corriente y dejar que se enfríe.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL FILTRO

Cada 300 cafés aproximadamente y de todas formas cuando el café sale por el portafiltro goteando o no sale del todo, limpie el portafiltro y los filtros para el café molido de la forma siguiente:

- Extraiga el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 18) en el sentido indicado por la flecha en dicho tapón.
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empújelo por la parte del tapón.
- Quite la junta.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 19).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 20).
- Monte de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 21.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico en el agujero de la junta indicado con la flecha en la fig. 21.
- Encaje de nuevo todo el conjunto en el recipiente de acero para el filtro (fig. 22), asegúrese de que el gancho sobresaliente entre en el agujero del mismo soporte (consulte la flecha de la fig. 22).
- Por último, enrosque el tapón.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan 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 exprés (fig. 23).
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 24).
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo.
- Controle que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler (fig. 20).
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo frotándolo al mismo tiempo.
- Monte de nuevo el vaporizador de la caldera exprés teniendo cuidado de colocar correctamente la junta.

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

OTRAS LIMPIEZAS

1. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Lave regularmente el portafiltro, el filtro, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.
La bandeja recogegotas tiene un indicador de color rojo que es visible cuando hay que vaciar la bandeja.
Para vaciarla, quite la rejilla apoya tazas (fig. 25), elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: a continuación monte de nuevo la bandeja recogegotas teniendo cuidado de que el indicador esté colocado correctamente.
Utilice una escobilla para llegar mejor al fondo del depósito para limpiarlo.

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

DESCALCIFICACIÓN

Después de 200 cafés aproximadamente, le aconsejamos efectuar la descalcificación de la cafetera.

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 de agua con 1 litro de agua.
2. Haga desleír 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (que puede encontrar en farmacias o droguerías).

3. Pulse el botón ON/OFF (el botón se enciende) (Fig.4) para encender la cafetera y espere hasta que se encienda el piloto .
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  (fig. 6) y, deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. A continuación, pulse de nuevo el botón de salida café.
6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente, a continuación reanude la salida hasta que el depósito se vacíe completamente.
7. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y colóquelo en su alojamiento.
8. Pulse el botón de salida café (fig.6) hasta que se vacíe completamente el depósito.
9. Pulse de nuevo el botón de salida café (fig. 6) y repita las operaciones 7 y 8 otra vez.

Las reparaciones de la cafetera relativas a problemas de cal no estarán cubiertas por la garantía si la descalcificación anteriormente descrita no se efectúa 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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de agua en el depósito. • Los agujeros de la boquilla del portafiltro están obstruidos. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito del agua. • Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador caldera".
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltro está colocado incorrectamente. • La junta de la caldera exprés ha perdido elasticidad. • Los orificios de salida café del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente. • Cambie la junta de la caldera exprés en un centro de asistencia. • Limpie los orificios de salida café.
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> • El piloto café listo no está encendido cuando presiona el botón de salida de café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que se encienda el piloto café listo. • Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la cafetera". • Precaliente las tazas, enjuáguelas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito.
La crema del café es de color claro (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no está prensado suficientemente. • La cantidad de café molido es insuficiente. • Moledura del café gruesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prese más el café molido. • Aumente la cantidad de café. • 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"> • Prese menos el café. • Disminuya la cantidad de café molido • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de la descalcificación, enjuague de nuevo el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "Descalcificación".
No se forma la espuma de la leche mientras se hace 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.