

## ESPAÑOL

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato y conservarlo para futuras consultaciones. Sólo de esta forma se podrán obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(ver diseño en la página 3)

La siguiente terminología será utilizada en las sucesivas páginas.

- A. Depósito agua
- B. Tapa del café
- C. Filtro anticloro
- D. Tapa caldera
- E. Caldera vapor
- F. Pomo vapor
- G. Emulsionador
- H. Depósito leche
- K. Dosificador
- I. Medidor café
- L. Campana anti-salpicaduras
- M. Interruptora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- N. Luz indicadora OK (temperatura del vapor)
- O. Luz indicadora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- P. Interruptor ON/OFF café
- Q. Luz indicadora ON/OFF café
- R. Filtro para café
- S. Plancha recalentadora
- T. Mando de erogación del café "italian coffee" (para capuchino).
- U. Indicador nivel agua
- V. Garrafa
- Z. Porta filtro
- X. Escobillón

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer café" y para "calentar bebidas": tener cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o usándola de forma incorrecta.
- No tocar nunca las partes calientes
- Tras haber desembalado la cafetera, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado.
- Los elementos, que componen el embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc), no deben dejarse al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Utilizar este aparato solamente para un uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos o no razonables del aparato.
- No tocar nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, apagarlo y no forzarlo.
- Para las eventuales reparaciones, dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar la utilización de repuestos originales.
- Si no se respetan las indicaciones anteriores se 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 si se debe sustituir, ponerse en contacto con un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para prevenir toda clase de riesgo.
- Durante el uso no tocar las superficies calientes del aparato. Utilizar los mandos o los mangos.

### INSTALACIÓN

- Colocar la cafetera sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua y de 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 equipada con una puesta a tierra eficaz. El fabricante no será responsable por los eventuales accidentes causados por la

ausencia de la puesta a tierra de la instalación.

- Si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal cualificado. Si el cable está estropeado, para su sustitución dirigirse exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante ya que se requiere el uso de una herramienta especial.
- No instalar nunca la cafetera en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato se puede estropear).

### FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua.

Para su instalación efectuar las siguientes operaciones:

- Sacar el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuagarlo bajo el agua del grifo.
- Levantar la tapadera del café, extraer la funda portafiltro de su sede sacándola hacia arriba (fig. 1).
- Abrir la funda presionando en las zonas específicas indicadas con la palabra PUSH y colocar con cuidado el filtro en el alojamiento como se indica en la fig. 2.
- Cerrar la funda y ponerla de nuevo en la sede presionándola hacia abajo hasta el tope.
- Después de 80 ciclos y siempre después de los seis meses de funcionamiento, sustituir el filtro anticloro.

### PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel de las graduaciones, correspondientes a las tazas de café que se quieren preparar (fig. 3).

**ATENCIÓN: no superar nunca la línea de las 10 tazas pues se derramaría el agua por las hendidas traseras de la máquina ; no utilizar tampoco agua calentada para evitar que la máquina indique por adelantado el final del filtrado del café.**

- Verter el agua en el interior del depósito (fig.4). (La cantidad de café que se obtiene es apenas inferior al agua echada en el depósito pues una parte del agua se queda en el polvo de café y otra se pierde en el vapor.)
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia (S) cerciorándose de que tenga puesta la tapadera. Los orificios de la tapadera sirven para conservar el aroma del café y por ello, para abrirla hay que levantarla por la parte del asa. (fig. 3).
- Poner el café en el filtro utilizando el medidor en dotación y nivelar el café uniformemente (fig.5).  
**Como regla general poner un medidor de café**

**(unos 7 gr; 1/4 oz.) por cada taza que se desea obtener (por ejemplo: 10 medidores para obtener 10 tazas).** De todas formas la cantidad de café puede variar según los gustos personales.

- Utilizar un café de buena calidad, de mediana molidura, confeccionado para máquinas de café con filtro.
- Cerrar la tapadera y pulsar el interruptor "coffee" (fig.6), el indicador luminoso rojo "ON", a izquierda del interruptor mismo, indica que el aparato está funcionando. El café empieza a salir después de algunos segundos y acaba cuando se oye el borboteo final característico.

**Es totalmente normal que mientras sale el café el aparato emita vapor o se formen gotas de condensación en la zona que está cerca del aparato.**

Cuando acaba de salir café, dejando pulsado el interruptor "coffee", la base de soporte con resistencia (S) mantiene caliente el café que contiene la jarra a una temperatura justa.

### PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

**Primer llenado de la caldera.**

- Asegurarse de que la caldera vapor esté apagada (piloto ON capuchino apagado).
- Desenroscar el tapón de la caldera (D) girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj y asegurarse de que el mando vapor esté cerrado.
- Llenar el dosificador (K) con agua hasta la línea 170 g (fig. 7).
- Verter el agua lentamente en la caldera. Tener cuidado de no superar nunca la línea MAX (fig. 7).
- Cerrar el tapón de la caldera girándolo energicamente en el sentido de las agujas del reloj. Con la caldera llena hasta este nivel se pueden preparar entre 15 y 20 capuchinos.

*Nota: por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente, no es posible desenroscar el tapón, éste gira en vacío. Si fuese necesario desenroscar el tapón por cualquier motivo, esperar hasta que la caldera se enfríe o bien vaciar el vapor contenido en la caldera manteniendo el mando vapor abierto (fig. 8).*

**Atención:** se aconseja llenar la caldera cuando está fría utilizando el dosificador del equipamiento. Si se debe llenar la caldera cuando está aún caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras que se está preparando el capuchino), se aconseja introducir solamente el contenido de un dosificador y NO INTENTAR NUNCA LLENAR

LA CALDERA HASTA EL NIVEL MÁX 170 gr (fig. 7) pues de lo contrario no se conseguirá montar la leche correctamente.

#### Llenados sucesivos de la caldera con agua

- Los llenados sucesivos de la caldera deben efectuarse siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo precedente y **SÓLO cuando el agua en la caldera se haya agotado completamente.**

#### Preparación del café para los capuchinos

- En primer lugar, pulsar el interruptor “cappuccino” (fig. 9) para calentar la caldera vapor mientras que se realizan las operaciones para la preparación del café.
- Asegurarse de que el depósito de la leche esté bien enganchado en la máquina.
- **Llenar el depósito con leche semidesnatada a temperatura del frigorífico. Con el depósito lleno hasta la línea MAX se pueden preparar de 2 a 3 capuchinos. No superar nunca la pequeña marca, situada inmediatamente por encima de MAX (fig. 10), pues de lo contrario una vez acabado el capuchino, la leche seguirá goteando por el tubo.**
- Antes de que empiece a salir la leche esperar siempre el encendido de la lámpara piloto OK (fig. 11), que indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para la emulsión de la leche.
- Cuando el café está listo, verter un poco de café (60 cc aproximadamente) en una taza suficientemente grande y colocarla debajo del tubo del depósito de la leche (fig. 8).
- Girar el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj de una vuelta por lo menos (fig. 8). La leche emulsionada saldrá por el tubo del depósito de la leche. Si se utilizan tazas pequeñas, para evitar salpicaduras de leche, es necesario colocar la campana antisalpicaduras sobre el tubo del depósito de la leche (fig. 12).
- Llenar la taza con la cantidad de leche emulsionada.

*Consejo: para obtener un capuchino perfecto se aconsejan las siguientes cantidades: 1/3 de café y 2/3 de leche emulsionada.*

- Para interrumpir la salida de la leche, girar el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj.

**IMPORTANTE: para montar correctamente la leche, entre dos capuchinos, esperar siempre que la lámpara piloto OK se encienda (fig. 11).**

- Cuando se prepara el último café, antes de apagar la cafetera, levantar el tubo de aspiración del depósito por encima de la leche restante en caso de haberla (como se indica en la fig. 13), girar el mando vapor en el sentido contrario de las

agujas del reloj. Dejar salir el vapor durante unos segundos, a continuación cerrar el mando con el tubo sacado. **Por motivos de higiene, se aconseja efectuar siempre esta operación para evitar que la leche restañe en los circuitos internos de la cafetera.**

- Finalmente, para evitar que la leche se solidifique, es necesario lavar inmediatamente el depósito de la leche como se describe más adelante en el párrafo “Limpieza del dispositivo montaleche”

#### Receta

##### **Preparación del capuchino con el italian coffee.**

*Para obtener un capuchino con un sabor más intenso, preparar el café de esta forma:*

- *Llenar la jarra con agua fría respetando las cantidades indicadas en la tabla que aparece al final del texto.*

**ATENCIÓN: no superar nunca la cantidad máxima de agua indicada en la tabla ya que durante el funcionamiento se podría derramar el café.**

- *Verter el agua en el depósito (fig. 4) y NO colocar la jarra sobre la placa calentadora.*
- *Echar en el filtro dos medidores de café (7 + 7 gramos) por cada taza de capuchino que se quiere preparar. El tipo de café a utilizar puede ser filtro o moka (con éste último se obtiene un buen capuchino italiano).*
- *Cerrar la tapadera del café y pulsar la tecla “COFFEE” (fig. 6).*
- *Cuando se oiga el gorgoteo del final del filtrado, poner la taza (no de plástico ya que podría deformarse con el calor) en el centro de la placa calentadora (fig. 14). Tener cuidado de no quemarse: la placa calentadora está muy caliente.*
- *Llenar la taza de café (60 cc aproximadamente) desplazando el mando erogador café de la izquierda hacia la derecha (fig. 14).*
- *Preparar el capuchino como se indica en el capítulo “Preparación de los capuchinos”.*

**Atención: la primera vez que se utiliza el aparato, para eliminar el olor a nuevo y sobre todo para conseguir un correcto funcionamiento, es necesario hacer algunos cafés sin utilizar café molido y lavar la caldera vapor en el siguiente modo: llenarla con agua, quitar el depósito de la leche, pulsar el pulsador capuchino y después de 5 minutos abrir el mando vapor y dejarlo salir hasta que se agote completamente (15 minutos aproximadamente).**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, apagar la cafetera, desenchufarla de la corriente y dejarla enfriar.

### Limpieza del dispositivo montaleche

La limpieza del dispositivo montaleche debe efectuarse después de cada utilización. Efectuar las siguientes operaciones:

- Extraer el depósito de la leche pulsando la palanca "PRESS" y tirar de él contemporáneamente hacia arriba: lavarlo con agua caliente.
- Quitar el emulsionador de color rojo ejerciendo presiones en el seguro (A) y tirar de él contemporáneamente hacia arriba (fig. 15). Extraer el mezclador de goma, lavarlo y limpiarlo con agua caliente, sobre todo los cuatro orificios indicados en la figura 16 (limpiarlos con una aguja). Asegurarse de que el orificio indicado con la flecha B no esté obstruido.
- Una vez limpias, remontar correctamente todas las partes. En especial, asegurarse de que el mezclador de goma esté bien colocado y presionar el emulsionador de color rojo hasta oír el click.

**Atención:** para facilitar la limpieza del tubo del depósito de la leche, es posible emplear la escobilla suministrada con el equipamiento.

**Si esta limpieza no se efectúa después de cada utilización, puede ocurrir que la leche sea emulsionada incorrectamente, que no sea aspirada o que siga goteando por el tubo del depósito de la leche.**

### OTRAS LIMPIEZAS

- Limpiar regularmente también la jarra, el portafiltro y el filtro permanente.
- No utilizar disolventes o detergentes abrasivos para la limpieza de los componentes de plástico. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
- Extraer la bandeja recogegotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
- **No sumergir NUNCA el aparato en el agua.**

## DESCALCIFICACIÓN

El calcáreo, contenido en el agua, con el paso del tiempo causa obstrucciones que pueden perjudicar el buen funcionamiento de la cafetera, aumentando el tiempo necesario para preparar el café.

La formación del calcáreo depende de la dureza del agua y de la frecuencia de utilización de la cafetera. Para obtener las máximas prestaciones, efectuar de vez en cuando la descalcificación. Es necesario descalcificar la máquina por lo menos cada 40 ciclos.

Efectuar la descalcificación utilizando descalcificadores adecuados para las máquinas de café filtro que se encuentran en el comercio.

Para realizar la descalcificación efectuar las siguientes operaciones:

- extraer el filtro anticloro y el filtro permanente (para no contaminarlos) del aparato;
- llenar la jarra con 4 tazas de agua;
- desleír dos cucharadas de ácido cítrico (30 gramos aproximadamente), comercializado en farmacias o droguerías y verter la solución en el depósito del agua;
- poner la jarra sobre la placa calentadora y el portafiltro sin el café molido;
- pulsar el pulsador "COFFEE", filtrar una cantidad equivalente a dos tazas y apagar después el aparato;
- dejar actuar la solución durante una hora;
- encender de nuevo la máquina y filtrar el resto de la solución ;
- enjuagar el aparato haciéndolo funcionar solamente con agua, 3 veces por lo menos (1 jarra llena cada vez);

## ASISTENCIA Y REPARACIÓN

En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, dirigirse al centro de asistencia técnica autorizado más cercano. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado anulan la garantía. Las reparaciones de la cafetera relativas a problemas de calcáreo no quedarán cubiertas por la garantía si la descalcificación, anteriormente descrita, no ha sido efectuado regularmente.

PARA PREPARAR	CANTIDAD DE AGUA EN LA JARRA
1 TAZA DE ITALIAN COFFEE	
2 TAZAS DE ITALIAN COFFEE	
3 TAZAS DE ITALIAN COFFEE	
4 TAZAS DE ITALIAN COFFEE	

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
Los tiempos de filtrado del café se han alargado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descalcificar la cafetera filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectuar la descalcificación siguiendo las instrucciones contenidas en el párrafo "DESCALCIFICACIÓN".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café tiene un sabor ácido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjuagar el aparato siguiendo las instrucciones contenidas en el capítulo "DESCALCIFICACIÓN".</li> </ul>
No se produce vapor para preparar el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La caldera vapor no contiene agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar la caldera vapor siguiendo las instrucciones contenidas en el párrafo "Llenado de la caldera vapor".</li> </ul>
No se forma la espuma de la leche mientras que se prepara el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche no está suficientemente fría.</li> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar siempre leche parcialmente desnatada y a la temperatura del frigorífico.</li> <li>• Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador, y en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 16.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche sigue saliendo por el depósito de la leche aunque el mando vapor esté cerrado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador, y en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 16.</li> </ul>