

**E**

**Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.**

**DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

- 1 Apoya tazas
- 2 Leva di sgancio
- 3 Alojamiento portadosificador
- 4 Depósito para la leche
- 5 Corredera de bloqueo
- 6 Palanca para la regulación de la espuma
- 7 Tapa de cierre de la cámara de emulsión
- 8 Tapa del depósito de la leche
- 9 Depósito del agua
- 10 Rejilla para apoyar las tazas
- 11 Bandeja recoge gotas
- 12 Ducha
- 13 Pisacafé
- 14 Dosificador
- 15 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 16 Filtro per cialde (se previsto)
- 17 Portafiltro per caffè
- 18 Filtro per caffè con dispositivo montacrema
- 19 Botón ON/OFF
- 20 Botón encendido/apagado café exprés
- 21 Botón vapor
- 22 Luz testigo ON/OFF
- 23 Luz testigo "café listo"
- 24 Luz testigo "vapor listo"
- 25 Cepillo para la limpieza

**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.
- 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).

## CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Extraer el depósito tirándolo lateralmente y levantando al mismo tiempo el tubo de aspiración (fig. 1).

Enjugarlo y llenarlo de agua fresca sin superar el máximo nivel (fig. 2). El control del nivel de agua es facilitado por una bolita flotante. Volver a colocar el depósito en su alojamiento e introducir nuevamente el tubo (fig. 3).

Más simple todavía: el depósito puede ser llenado sin quitarlo, sacando sólo la parte necesaria para echar el agua directamente con un recipiente también durante el uso.

No olvidar limpiarlo con regularidad.

## PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura correcta, es necesario precalentar la cafetera: pulsar el botón ESPRESSO (fig. 4) media hora antes al menos de hacer el café **y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina**. Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 5), empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas energicamente a la empuñadura hacia la derecha.

Transcurrida media hora, hacer el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, se puede proceder también de esta forma:

1. Encender la máquina presionando el botón ON/OFF (fig. 4) y enganchar el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Poner una taza debajo del portafiltro. Utilizar la misma taza, en la que se preparará el café para precalentarla.
3. Esperar que la luz testigo ESPRESSO/PUMP (fig. 6) se encienda y pulsar inmediatamente después el botón ESPRESSO/PUMP (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK por lo tanto parar la erogación pulsando de nuevo el mismo botón.
4. Vaciar la taza, desenganchar y vaciar el portafiltro. (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 contenidas en el párrafo precedente, colocar el filtro para café molido con el dispositivo

montacrema en el portafiltro comprobando que la aleta encaje correctamente en la sede específica como se indica en la fig. 8.

2. Para preparar solamente un café, llenar el filtro con un medidor raso de café molido, 7 g aproximadamente (fig. 9). Sin embargo, para preparar dos cafés, utilizar el filtro y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 g). Llenar el filtro con pequeñas dosis para evitar derramar el café molido.

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

3. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). *NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.*

4. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina: **darle vueltas energicamente (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.**

5. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11). Se aconseja calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o apoyándolas sobre la superficie superior.

6. Asegurarse de que la luz testigo ESPRESSO/PUMP (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda), pulsar el botón erogación café (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar de nuevo el mismo botón (fig. 7).

7. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda.

**ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación**

8. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 12).

9. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ON/OFF (fig. 4).

**ATENCIÓN: la primera vez que se use la máquina, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos**

internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

### CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Efectuar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo precalentamiento del grupo café y asegurarse que el porta filtro esté enganchado en la máquina. De esta forma, el café obtenido está más caliente, además, el precalentamiento garantiza una hermeticidad más eficaz de las juntas del porta filtro.
2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 13). Seguir las instrucciones reportadas en la confección para poner la pastilla sobre el filtro.

**NOTA:** Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:



La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

3. Enganchar el portafiltro a la máquina **apretándolo del todo** (fig. 5).

**Nota:** para obtener un cierre más eficaz que impida pérdidas de agua por los bordes del portafiltro, se aconseja untar esporádicamente la parte inferior de las aletas laterales con un poco de mantequilla o de aceite (como se indica en la figura 14).

- Si se utiliza el porta filtro para pastillas, después de haber utilizado el del café molido, quitar antes los eventuales polvos de café (fig. 15) depositados en el vaporizador de la caldera. Si no se efectúa esta limpieza, el agua puede salirse mientras que se hace el café por los bordes del porta filtro para pastillas.
4. Efectuar las operaciones descritas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior (cómo preparar el café exprés con el portafiltro para café molido).
  5. Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.
  6. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ON/OFF (fig. 4).

### PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

1. Preparar el café exprés utilizando tazas suficientemente grandes.
  2. Verter en el depósito la leche parcialmente desnatada y a la temperatura del frigorífico (fig. 16).
- Nota:** 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. 16), pues de lo contrario una vez acabado el capuchino, la leche seguirá goteando por el tubo.**

3. Antes de que empiece a salir la leche esperar siempre el encendido de la lámpara piloto IFD PUMP, que indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para la emulsión de la leche.
4. Colocar la taza debajo del tubo de salida de la leche (fig. 18), colocar el regulador de espuma en la posición  (fig. 20) y pulsar el interruptor IFD PUMP (fig. 19).  
Si quiere obtener leche caliente (no montada), colocar la palanca de regulación de la espuma en la posición de la derecha  (fig. 20); en caso contrario, si quiere obtener leche montada, colocar la palanca de regulación de la espuma en la posición de la izquierda .
5. Una vez que se haya suministrado la cantidad deseada de de leche, pulsar de nuevo el interruptor "IFD PUMP".

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

- El capuchino está listo: azucarar a gusto de cada uno y si se desea espolvorear la espuma con un poco de chocolate en polvo.
- 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), pulsar el interruptor IFD PUMP. **Dejar salir el vapor durante unos segundos, a continuación pulsar el interruptor IFD PUMP. Por motivos de higiene, se aconseja efectuar siempre esta operación para evitar que la leche restañe en los circuitos internos de la cafetera.**

**Importante:** limpiar siempre el emulsionador después del uso, como se describe en el capítulo "Limpieza del montaleche".

### PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

Este aparato le ofrece también la posibilidad de calentar líquidos diferentes de la leche, con óptimos resultados.

1. Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 4).
2. Verter en el depósito de la leche el líquido a calentar (ponche, agua, etc.).
3. Situar el regulador de espuma en la posición de la derecha  (fig. 20) y una taza debajo del tubo del depósito de la leche (fig. 18).

4. Cuando el piloto IFD/PUMP esté encendido (fig. 17), pulsar el interruptor IFD/PUMP (fig. 19).
5. Cuando se obtiene la cantidad de líquido deseada, pulsar de nuevo el interruptor IFD PUMP para interrumpir la salida.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier operación para limpieza y mantenimiento, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar enfriar la cafetera.

### LIMPIEZA DEL EMULSIONADOR/DEPÓSITO LECHE

Efectuar la limpieza del emulsionador inmediatamente después de cada utilización. Aconsejamos se proceda de la manera siguiente:

- Levantar la tapa del depósito de la leche
- Empujar la palanca de desenganche hacia la izquierda y al mismo tiempo levantar el depósito (véase la fig. 22).
- Tras haber sacado el depósito de la leche, para poder acceder a las partes internas, es preciso hacer deslizar hacia el interior la corredera de bloqueo (véase la fig. 23).
- Levantar la tapa de cierre de la cámara de emulsión (véase la fig. 23).

*Nota: no se puede quitar la tapadera de la cámara emulsión sin haber quitado el depósito de la máquina.*

- Sacar el emulsionador de goma.
- Lavar y limpiar con agua caliente sobre todo los cuatro agujeros de la tapadera indicados en la fig. 24. Asegurarse de que el agujero indicado con la letra A no esté obstruido: limpiarlo con una aguja. **Tener cuidado de no perder las juntas.** Para facilitar la limpieza del tubo del depósito de la leche, montar de nuevo todas las piezas correctamente.
- Colocar de nuevo el depósito de la leche en su sede presionando hasta oír un "click" (controlar la correcta colocación tirando ligeramente hacia arriba del depósito: ¡no se debe levantar!).

El montaje incorreto puede comprometer el buen funcionamiento del dispositivo.

### 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 con el montacrema.
- Limpiar el interior del portafiltro. No lavarlo nunca en el lavavajillas.
- Desenroscar el tapón del dispositivo montacrema (fig. 25) en el sentido indicado por la flecha en el tapón.

- Extraer el dispositivo montacrema del recipiente empujando por la parte del tapón.
- Quitar la junta.
- Enjuagar todos los componentes y limpiar meticulosamente el filtro metálico con agua caliente y frotando con un cepillo (fig. 26). Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 27).
- Montar de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico como se indica en la figura 28. Tener cuidado de introducir el gancho del disco de plástico en el orificio de la junta indicado por la flecha en la fig. 28.
- Montar de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 29), asegurándose de insertar el gancho en el orificio del soporte (véase la flecha de la fig. 29).
- Al final enroscar el tapón.

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

### LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO ESTÁ EN DOTACIÓN).

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpiar el portafiltro para pastillas en el siguiente modo:

- Pulsar el pulsador del portafiltro, quitar el filtro (fig. 30) y el dispositivo montacrema, cuando el equipamiento lo incluya. Limpiar el interior del portafiltro. No lavarlo nunca en el lavavajillas.
- Limpiar el filtro meticulosamente con agua caliente y frontando con un cepillo. Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 27).
- Volver a colocar el filtro.

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 exprés de la forma siguiente.

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 31);
- limpiar con un paño húmedo la caldera (fig. 15).
- 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 (fig. 27).
- 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.

### OTRAS LIMPIEZAS

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.

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

### DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 300 cafés aproximadamente.

Para la decalcificación, efectuar las siguientes operaciones:

1. Verter un litro de agua aproximadamente en el depósito del agua.
2. Desleír todo el contenido de un sobre de decalcificante, proporcionado con el equipamiento, en el depósito del agua. Para las siguientes operaciones de decalcificación, el decalcificante se puede adquirir en los centros de Asistencia Técnica. Como alternativa a los sobres, utilizar 2 cucharadas de ácido cítrico (30 gramos aproximadamente) comercializado en farmacias o droguerías.
3. Asegurarse de que el portafiltro esté enganchado y situar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina y otro debajo del tubo del depósito de la leche.
4. Pulsar el interruptor ON/OFF para encender la máquina.
5. Pulsar los interruptores IDF PUMP y EXPRESSO PUMP.
6. Esperar hasta que se vacíe un cuarto del depósito e interrumpir las salidas pulsando otra vez los interruptores IDF PUMP y EXPRESSO PUMP.
7. Apagar la máquina y esperar 15 minutos (para permitir que el decalcificante disuelva el calcáreo).
8. Repetir las operaciones descritas en los puntos 4, 5, 6 y 7 otras 3 veces.
9. A continuación, para eliminar los restos de solución en el interior del circuito, llenar el depósito del agua y el de la leche con agua y pulsar los interruptores IDF PUMP y EXPRESSO PUMP.
10. Dejar fluir completamente el agua hasta vaciar el depósito del agua.

11. Por último, interrumpir la salida pulsando de nuevo los interruptores IDF PUMP y EXPRESSO PUMP.

12. Repetir las operaciones 9, 10 y 11 otra vez.

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.



PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de agua en el depósito</li> <li>• Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar el depósito del agua</li> <li>• Limpiar los orificios de las boquillas.</li> <li>• Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> </ul>
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro colocado incorrectamente.</li> <li>• La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.</li> <li>• Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enganchar el portafiltro correctamente y girarlo a tope enérgicamente.</li> <li>• Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.</li> <li>• Limpiar los orificios de salida del café.</li> </ul>
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café.</li> <li>• No se ha efectuado el precalentamiento.</li> <li>• Las tazas no han sido precalentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda.</li> <li>• Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina".</li> <li>• Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.</li> </ul>
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito del agua vacío.</li> <li>• Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar el depósito.</li> <li>• Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido no está prensado suficientemente.</li> <li>• La cantidad de café molido es insuficiente.</li> <li>• Moledura del café gruesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar el prensado del café molido.</li> <li>• Aumentar la cantidad de café.</li> <li>• Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul>
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido está prensado excesivamente</li> <li>• La cantidad de café molido es elevada.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruido.</li> <li>• Moledura del café demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prensar menos el café.</li> <li>• Disminuir la cantidad de café.</li> <li>• Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> <li>• Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul>
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".</li> </ul>
No se forma espuma mientras se hace 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>• Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico.</li> <li>• Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador</li> </ul>

