

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 Superficie de apoyo para calentar las tazas
- 2 Alojamiento accesorios
- 3 Palanca apertura vapor
- 4 Indicador de nivel
- 5 Cable de alimentación
- 6 Depósito del agua
- 7 Boquilla para capuchino
- 8 Protección contra las quemaduras
- 9 Tubo de salida del vapor
- 10 Manómetro (si está previsto)
- 11 Interruptor ON/OFF
- 12 Interruptor para suministro café
- 13 Interruptor para vapor
- 14 Piloto interruptor ON/OFF
- 15 Piloto OK "café listo"
- 16 Piloto función vapor
- 17 Filtro per caffè con dispositivo montacrema
- 18 Portafiltro per caffè
- 19 Pisacafé
- 20 Ducha caldera
- 21 Filtro per cialde (se in dotazione)
- 22 Portafiltro per cialde (se in dotazione)
- 23 Medidor
- 24 Bandeja recogegotas
- 25 Rejilla para apoyar las tazas

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.

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: por lo tanto, pulsar el botón ON/OFF (fig. 3) media hora por lo menos antes de preparar el café y **asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina** (comprobar siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 4), empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas enérgicamente 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. Pulsar el botón ON/OFF (fig. 3) 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 hasta que se encienda la luz testigo OK (fig. 5) e inmediatamente después pulsar el botón de suministro (fig. 6), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpir la erogación pulsando el botón de suministro (fig. 6).
4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir 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 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. 7.

2. Para preparar solamente un café, llenar el filtro con un medidor raso de café molido, 7 g aproximadamente (fig. 8). 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. 9). *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.*

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

4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10). Se aconseja calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o apoyándolas sobre la superficie superior (fig. 29).

5. Asegurarse de que la luz testigo ok expés (fig. 5) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda), pulsar el botón de suministro (fig. 6) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar el mismo botón (fig. 6).

6. 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

7. 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. 11).

8. Para interrumpir, pulsar el botón ON/OFF (fig. 3)

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. 12). Respetar siempre las instrucciones, presentes en el paquete de las pastillas, para colocar correctamente 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. 4).**

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 13).

- Si se utiliza el porta filtro para pastillas, después de haber utilizado el del café molido, quitar antes los eventuales polvos de café (fig. 14) 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 4, 5 y 6 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 máquina, pulsar el botón ON/OFF (fig. 3).

USO DEL MANÓMETRO (si está previsto)

Para obtener un buen café exprés, es necesario que el suministro tenga lugar con una presión óptima de la caldera. Esta presión se tiene cuando la aguja del manómetro se encuentra dentro del sector de color gris (fig. 15).

COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparar el café exprés utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Pulsar el botón del vapor (fig. 16) y esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK". El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
3. Mientras tanto, llenar un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche para cada capuchino, que se desea preparar. La leche debe estar parcialmente desnatada a la temperatura del frigorífico. A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, hay que tener en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

Utilizar leche parcialmente descremada y a la temperatura del frigorífico.

4. Poner el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
5. Sumergir el emulsionador en la leche 5 mm aproximadamente (fig. 17) y girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 18 (girando más o menos la llave es posible cambiar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y asumirá un aspecto cremoso.
6. Cuando el volumen de la leche aumente y llegue a ser el doble, sumergir el emulsionador en profundidad y seguir calentando la leche (fig. 19). Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir la erogación del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj y al mismo tiempo pulsando el botón del vapor (fig. 16).
7. Verter la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucarar a gusto, y si se desea, espolvorear sobre la espuma un poco de chocolate en polvo.

Nota: para preparar varios capuchinos, preparar en primer lugar los cafés y montar por último la leche para todos los capuchinos.

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

1. Hacer salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 18).
2. Desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21) y lavarlo meticulosamente con agua templada.
3. Controlar que los tres orificios del emulsionador, indicados en la fig. 20, no permanezcan nunca obstruidos. Si fuese necesario limpiarlos con un alfiler.
4. Limpiar el tubo erogación vapor, teniendo cuidado de no quemarse.
5. Enroscar de nuevo el emulsionador.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 3) y esperar que se encienda la luz testigo Ok (fig. 5).
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Pulsar el botón del vapor y al mismo tiempo abrir la llave "apertura vapor". El agua caliente saldrá del tubo.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, cerrar la llave y pulsar nuevamente el botón del vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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. 22) 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. 23). Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 24).
- Montar de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico como se indica en la figura 25. Tener cuidado de introducir el gancho del disco de plástico en el orificio de la junta indicado por la flecha en la fig. 25.
- Montar de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 26), asegurándose de insertar el gancho en el orificio del

soporte (véase la flecha de la fig. 26).

- 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. 27) 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 frotando con un cepillo. Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 23).
- 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. 28);
 - Limpiar con un paño húmedo la caldera (fig. 14).
 - 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. 24).
 - enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
 - montar de nuevo el vaporizador de la pastilla 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. 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. Limpiar el depósito agua para el café exprés.

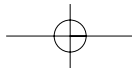
ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 300 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF y esperar que se encienda la luz testigo OK.
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Pulsar el botón d'erogación de vapor, y erogar la mitad de la solución contenida en el depósito. Después pulsar el mismo botón;
6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café hasta que el depósito se haya vaciado completamente.
8. Pulsar el botón salida café y repetir la operación 7 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"> • Falta de agua en el depósito • Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito del agua • Limpiar los orificios de las boquillas. • Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganchar el portafiltro correctamente y girarlo a tope energicamente. • Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpiar los orificios de salida del café.
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> • Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda. • Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". • Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> • Depósito del agua vacío. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito. • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (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"> • Aumentar el prensado del café molido. • Aumentar la cantidad de café. • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (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. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruida. • Moledura del café demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar menos el café. • Disminuir la cantidad de café. • Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma 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"> • Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador

