

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

- A** Llave selector para café exprés o vapor.
- B** Luz testigo vapor
- C** Luz testigo encendido café exprés
- D** Luz testigo OK para café exprés o vapor
- E** Tecla encendido/apagado café filtro
- F** Luz testigo encendido/apagado café filtro
- G** Pantalla
- H** Indicador luminoso AUTO
- I** Tecla selección encendido retrasado
- J** Tecla para cambiar los minutos
- K** Tecla para cambiar las horas
- L** Tecla selección de funcionamiento 1-5 tazas
- M** Indicador luminoso 1-5 tazas
- N** Depósito agua para café exprés
- O** Depósito agua para café filtro
- O1** Estuche para filtro anticloro (si previsto)
- O2** Filtro anticloro (si previsto)
- P** Selector "Flavor System" café filtro
- Q** Tapadera depósitos agua
- R** Portafiltro para café filtro
- R1** Filtro permanente (si previsto)
- S** Flavour Saver
- T** Placa calentadora para café filtro
- U** Tapa para prensar
- V** Bandeja recogegotas
- W** Bandeja apoya tazas para café exprés
- X** Tubo de salida vapor
- Y** Emulsionador
- Z** Boquilla
- Z1** Vaporizador caldera exprés
- Z2** Llave vapor para capuchino
- Z3** Filtro con montacrema
- Z4** Portafiltro para café exprés
- Z5** Filtro para pastillas (si previsto)
- Z6** Portafiltro para pastillas (si previsto)
- Z7** Medidor café
- Z8** Jarra para café filtro

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 impropiamente.
- No toque nunca las partes calientes.

E

- 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 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 y no razonables.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No deje nunca usar el aparato sin vigilancia a niños o a personas discapacitadas.
- Asegúrese siempre que los niños no jueguen con el aparato.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, no lo abra y apáguelo desenchufándolo. Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales. La no observación 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.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos del 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 una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipada con una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de puesta a tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son sustituibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale 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).

FILTRO ANTICLORO (SI PREVISTO)

El filtro elimina el sabor a cloro del agua. Para instalarlo efectúe las siguientes operaciones:

- Extraiga el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo bajo el agua del grifo.
- Levante la tapadera del depósito del agua y extraiga el portafiltro de su sede tirando hacia arriba (fig.1).
- Abra el portafiltro presionando en las zonas específicas indicadas con el término "PUSH" y coloque con cuidado el filtro en el alojamiento siguiendo las indicaciones de la fig. 1.
- Cierre el portafiltro y vuelva a colocarlo en la sede del depósito del agua para café filtro presionándolo a fondo hacia abajo.
- Después de 80 ciclos y, de todas formas después de seis meses de funcionamiento, debe sustituir el filtro anticloro.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

PROGRAMAR EL RELOJ

Cuando enchufa la cafetera a la red eléctrica doméstica en la pantalla aparecen inmediatamente los dígitos "00:00" parpadeando.

Para programar la hora del día, efectúe las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla HOUR (fig. 2) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla aumente el número de las horas.
2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora deseada pulsando repetidamente la tecla HOUR.
3. Programe los minutos pulsando repetidamente la tecla MIN. (Para acelerar la operación mantenga pulsada la tecla).
4. Tras haber programado la hora, espere 5 segundos. Cuando la pantalla deje de parpadear, el reloj empezará a funcionar.
Si debe programar de nuevo la hora, pulse la tecla HOUR durante 2 segundos aproximadamente, a continuación efectúe una nueva programación siguiendo las indicaciones contenidas en el punto 2.
En caso de corte de la corriente eléctrica, la hora programada desaparece de la memoria.

PROGRAMAR EL ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Puede realizar una programación para preparar automáticamente el café filtro.

Asegúrese que la hora del día esté correctamente programada. Para programar el inicio retrasado (la hora en la que desea preparar el café), efectúe las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla AUTO (fig. 3) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla

aparezcan los dígitos 0:00 parpadeando.

2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora deseada pulsando repetidamente la tecla HOUR.
3. Programe los minutos pulsando repetidamente la tecla MIN.
4. Después de 5 segundos, la pantalla dejará de parpadear y la hora programada quedará memorizada.
5. Tras haber programado la máquina de esta forma, para obtener el café a la hora programada, sólo deberá pulsar cada vez la tecla AUTO (el indicador luminoso de la tecla se encenderá).

Para modificar la hora del inicio retrasado, tras haberla programada, pulse la tecla AUTO durante 2 segundos aproximadamente y efectúe a continuación una nueva programación siguiendo las indicaciones contenidas en el punto 2.

Considere que, a la hora programada, la cafetera empezará a hacer solamente el café pero no encenderá la caldera vapor.

TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CAFÉ CALIENTE (AUTO SHUT OFF TIME)

La máquina ha sido programada por el fabricante para mantener el café caliente durante 2 horas después del encendido.

Sin embargo, es posible cambiar este tiempo efectuando las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla ON/OFF café (fig. 4) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla aparezcan los dígitos 2:00 parpadeando.
2. Modifique el tiempo deseado pulsando repetidamente la tecla HOUR (y si se desea también la tecla MIN).
3. Tras haber programado el tiempo espere 5 segundos, cuando la pantalla deje de parpadear el tiempo seleccionado quedará memorizado.

Nota: si programa 0: 00 la máquina mantiene caliente el café durante un tiempo ilimitado.

PROGRAMACIÓN 1 - 5 TAZAS

Para mejorar la extracción y el aroma cuando prepara menos de 6 tazas, pulse la tecla 1 – 5 tazas de café (fig. 5). El indicador luminoso 1 - 5 tazas de café de la tecla se encenderá.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

- Levante la tapadera y extraiga el depósito agua, situado en la derecha (fig. 6).
- Llene el depósito con agua fresca y limpia hasta llegar a la indicación de nivel relativa a las tazas de café que desea preparar teniendo cuidado de no superar la marca MAX (fig. 7).

- Coloque de nuevo el depósito en la cafetera ejerciendo ligeras presiones sobre él para abrir la válvula, situada en el fondo de éste. Si no quiere extraer el depósito de su posición para llenarlo, puede utilizar la jarra del café drip con las indicaciones de nivel (fig. 8).
- Abra la puerta portafiltro dándole vueltas hacia la derecha (fig. 9).
- Sitúe el filtro permanente (si previsto) (o el filtro de papel) en el portafiltro (fig. 10).
- Con el medidor en dotación vierta el café molido en el filtro y nivélelo uniformemente (fig. 11).

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

Pero la cantidad de café molido a utilizar puede variar dependiendo de su gusto personal. Utilice café molido de buena calidad, de molienda media y empaquetado para cafeteras filtro.

- Cierre la puerta portafiltro y coloque la jarra tapada sobre la placa calentadora.
- Seleccione el aroma deseado siguiendo las indicaciones del párrafo "Cómo seleccionar el aroma del café filtro".

Nota: la cafetera posee el dispositivo flavour saver en el interior del portafiltro para el café drip, que aumenta el tiempo de infusión del café mejorando la extracción. El café, así obtenido, posee un sabor pleno e intenso.

- Pulse el interruptor ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO (fig. 4). El indicador luminoso ON, situado sobre el interruptor, se encenderá y la cafetera empezará a hacer el café. (Para preparar el café a la hora programada, pulse la tecla AUTO (fig. 3) y el indicador luminoso AUTO de la tecla se encenderá).
- Después de pocos segundos, el café empezará a salir.

Es totalmente normal que durante el filtrado del café, el aparato produzca vapor.

Para mantener el café caliente después del filtrado, apoye la jarra sobre la placa calentadora 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 interruptor ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO para apagar la cafetera.

CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRO

Con el Flavour System, puede seleccionar el aroma del café filtro para su gusto personal. Dando vueltas a la

llave de regulación aroma del café filtro (fig. 12), puede configurar la cafetera para obtener un café con regusto fuerte (posición STRONG) o ligero (posición LIGHT).

El dispositivo Flavour System cambia el regusto del café, más o menos fuerte, aunque el gusto, propiamente dicho, permanece inalterado.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Levante la tapadera y extraiga el depósito del agua situado en la izquierda (fig. 13) tirando de él hacia arriba. Llene el depósito con agua fresca y limpia. Coloque de nuevo el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en el fondo del depósito.

De forma más fácil, puede llenar el depósito sin quitarlo, vertiendo 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 se encuentre a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura correcta, debe precalentar la cafetera. Le aconsejamos, por lo tanto, girar la llave selector hasta la posición (fig. 14), media hora antes por lo menos de preparar el café, asegurándose de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera (asegúrese siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colóquelo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 15), empujelo hacia arriba y al mismo tiempo dé vueltas enérgicamente a la empuñadura hacia la derecha. Transcurrida media hora, 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 girando la llave selector en la posición  (fig. 14) y enganche el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Ponga una taza debajo del portafiltro. Utilice la misma taza, en la que preparará el café para precalentarla.
3. Espere hasta que se encienda la luz testigo OK (fig. 16) e inmediatamente después gire la llave selector en la posición  (fig. 17), deje salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpa la salida girando la llave selector en posición  (fig. 14).
4. Vacíe la taza, espere hasta que la luz testigo "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 inocua de vapor).

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

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, coloque el filtro para café molido con dispositivo montacrema en el portafiltro comprobando que la aleta encaje correctamente en la sede específica como se indica en la fig. 18.
2. Si desea preparar sólo un café, llene el filtro con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 19). Pero si desea preparar dos cafés, utilice el filtro y llénelo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos). Llene el filtro gradualmente para evitar derramar el café molido.

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

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 portafiltro, asegúrese siempre que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 20).

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 es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema y de color claro.

4. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro a la máquina: déle vueltas enérgicamente (fig. 15) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 21).
6. Asegúrese que la luz testigo ok exprés (fig. 16) esté encendida (si está apagada, espere hasta que se encienda), a continuación seleccionar ☺ (fig. 17) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, sitúe la llave selector en la posición ✖ (fig. 14).
7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

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

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado con la palanca pequeña correspondiente incorporada en la empuñadura y haga salir el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 22).
9. Para interrumpir, gire la llave selector en la posición "O" (fig. 23)

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 CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI PREVISTO)

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ". Asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta forma, obtendrá un café más caliente. Además el precalentamiento garantiza un ajuste más eficaz de las juntas del portafiltro.
2. Presione el pulsador del portafiltro y coloque la pastilla centrándola todo lo posible sobre el filtro (fig. 24). Siga siempre las instrucciones que aparecen en el envase de las pastillas para colocar perfectamente la pastilla sobre el filtro.

NOTA: utilice pastillas que respeten el estándar ESE: éste aparece en los envases con las siguientes marcas:



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

3. Enganche el portafiltro en la cafetera dándole vueltas hasta el tope (fig. 15).

Nota: para obtener un cierre más eficaz que evita pérdidas de agua por los bordes del portafiltro, le aconsejamos untar, de vez en cuando, la parte inferior de las aletas laterales con un poco de mantequilla o de aceite (siguiendo las indicaciones de la fig. 25).

IMPORTANTE: si utiliza el portafiltro para pastillas, después de haber utilizado el portafiltro para café molido, quite los eventuales restos de polvo de café pegados en el vaporizador de la caldera (fig. 26). Si no realiza esta operación de limpieza, pueden producirse pérdidas de agua por los bordes del portafiltro para pastillas mientras se hace el café.

4. Realice las operaciones indicadas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.
5. Para quitar la pastilla, presione el pulsador del portafiltro y extraigala.
6. Para apagar la máquina, gire la llave selector en la posición "0" (fig. 23).

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Preparar el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Gire la llave selector en la posición ☞ (fig. 27): se enciende la luz testigo vapor ☞ (fig. 27).
3. Espere hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 28). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
4. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche por cada capuchino, que desea preparar. La leche debe ser semidesnatada y estar a la temperatura del frigorífico. A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

NOTA: le aconsejamos utilizar leche semidesnatada y a la temperatura del frigorífico.

5. Extraiga el emulsionador tirando de él hacia delante y girándolo hacia la izquierda (fig. 29). Durante esta operación, tenga cuidado de no tocar el vaporizador de la caldera porque está caliente. A continuación, coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
6. Introduzca el emulsionador en la leche unos 2 cm y gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 30 (girando más o menos la llave 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. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando la llave 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 gusto, y si lo desea, puede espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

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

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 30).
2. Con una mano sujete firmemente la parte superior y con la otra mano desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por la boquilla (fig. 31).
3. Extraiga la boquilla vapor sacándola por el tubo de erogación.
4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controle que los dos orificios indicados en la fig. 32 no estén obstruidos. Si fuese necesario, límpielos con un alfiler.
6. Vuelva a montar la boquilla vapor, introduciéndola en el tubo vapor haciendo que coincida la flecha A y la ranura B indicadas en la figura 33.
7. Monte de nuevo el emulsionador introduciéndolo completamente en la boquilla vapor, haciendo que coincida la flecha C con la ranura B como se indica en la figura 34 y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina, girando la llave selector en la posición ☞ (fig. 14).
2. Coloque un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la luz testigo OK se enciende, ponga la llave selector en ☞ (fig. 17) y al mismo tiempo, gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 30): el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, dé vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y sitúe la llave selector en "0".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para limpiar la máquina, no utilice nunca disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros, la bandeja recoge gotas y el depósito del agua.

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

LIMPIEZA DEL FLAVOUR SAVER

Para limpiar más fácilmente el Flavour Saver, se puede sacar del portafiltro (R), extrayéndolo por arriba (fig. 35). Para colocarlo de nuevo en su alojamiento, sólo debe introducir el flavour saver en las guías correspondientes, situadas en el borde interno del portafiltro para café filtro.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

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

- Extraiga el filtro montacrema del portafiltro (fig. 36).
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema dándole vueltas en el sentido indicado por la flecha del tapón (fig. 37). Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón (fig. 38).
- Quite la junta y el filtro metálico (fig. 39).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotando con un cepillo (fig. 40). Controle (mirando a contraluz) que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos y si lo están abrílos con un alfiler (fig. 41).
- Monte de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta (orificio A de la fig. 42).
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 43), asegurándose que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (orificio B de la fig. 43).
- Por último, enrosque el tapón.

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

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO INCLUIDO EN EL EQUIPAMIENTO)

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpie el portafiltro para pastillas de la siguiente forma:

- Presione el pulsador del portafiltro y extraiga el filtro (fig. 44). Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Limpie el filtro meticulosamente con agua caliente frotando con un cepillo. Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos y si lo están abrílos con un alfiler (consultar la fig. 41).
- Colocar de nuevo el filtro.

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 que la cafetera no esté caliente y que no esté desenchufada.
- con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 45);
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 26);
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controlar que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler.
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo, restregándolo siempre. Monte de nuevo el vaporizador

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

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN EXPRÉS

Le aconsejamos descalcificar la máquina cada 300 cafés aproximadamente. Es conveniente utilizar productos específicos comercializados para la descalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; efectúe este procedimiento:

1. Llene el depósito de agua para café exprés con 1

litro de agua;

2. Diluya 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Dé vueltas a la llave selector en la posición  y espere que se encienda la luz testigo OK.
4. Asegúrese que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Gire la llave selector en la posición  (fig. 17) y deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. Después, interrumpa la operación girando el selector en la posición "O" (fig. 23).
6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanude la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y póngalo en su alojamiento.
8. Gire la llave selector en la posición  y deje erogar hasta que el depósito se haya vaciado completamente.
9. Gire la llave selector en la posición  y repita las operaciones 7 y 8 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 descalcificación anteriormente descritas.

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN CAFÉ FILTRO

El calcáreo contenido en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pueden perjudicar el buen funcionamiento del aparato.

La cafetera dispone de un sistema de control de la cantidad de calcáreo. Cuando el calcáreo alcanza un nivel alto, el indicador luminoso ON/OFF café empezará a parpadear: lo cual significa que debe realizar la descalcificación.

Efectúe la descalcificación utilizando los productos descalcificantes específicos para cafeteras filtro comercializados. En caso de no encontrar estos productos, efectúe las siguientes operaciones:

1. Vierta 4 tazas de agua en la jarra;
2. Diluya 2 cucharadas (30 g aproximadamente) de ácido cítrico (comercializado en farmacias o droguerías) y vierta la solución obtenida en el depósito de agua para café filtro.
3. Sitúe la jarra sobre la placa calentadora.
4. Pulse el interruptor encendido/apagado café filtro, filtre una cantidad equivalente a una taza y después apague el aparato.
5. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita la operación 4 y 5 otra vez.
6. Encienda la cafetera y deje erogar hasta 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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los tiempos de filtrado del café filtro han aumentado.	La cafetera filtro debe ser descalcificada.	Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "descalcificación de la sección café filtro".
El café filtro o exprés tiene un sabor ácido.	El aclarado después de la descalcificación no ha sido suficiente.	Enjuague el aparato como se describe en el capítulo "Descalcificación de la sección filtro" o "Descalcificación de la sección café exprés".
El café exprés sale frío.	La luz testigo OK café exprés no se enciende al seleccionar la salida café.	Espere que la luz testigo OK café exprés se encienda.
	No se ha efectuado el precalentamiento de la cafetera.	Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento del grupo café exprés"
	Las tazas no han sido precalentadas	Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.
No sale café exprés.	Falta de agua en el depósito.	Llene el depósito.
	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.	Portafiltro colocado incorrectamente.	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente.
	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.	Depósito del agua 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.	Prese más el café molido.
	La cantidad de café molido es insuficiente.	Aumente la cantidad de café.
	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. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Moledura del café demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prese menos el café. • Disminuya la cantidad de café. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés" • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
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"> • Utilice siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador como se indica en el párrafo "Limpieza del emulsionador".