

**Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad durante el uso.**

### *Descripción del aparato*

La siguiente terminología se repetirá continuamente en las páginas sucesivas:

#### **Cafetera (descripción válida para ambas cafeteras)**

- A.** Tapadera del recipiente
- B.** Cuerpo superior
- C.** Caldera
- D.** Filtro en forma de disco
- E.** Goma
- F.** Válvula de seguridad
- G.** Filtro en forma de embudo
- H.** Disco adaptador para media cafetera
- I.** Tubo pequeño

#### **Base universal**

- L.** Base de apoyo (utilizable con ambas cafeteras).
- M.** Cable de alimentación
- N.** Botón encendido/apagado
- O.** Lámpara piloto
- P.** Emulsionador

### *Mantenencia de seguridad*

- Esta máquina ha sido construida para "preparar el café". No debe utilizar nunca otros extractos, polvos de cacao, manzanillas, otras infusiones o solubles: podrían obstruir los orificios del filtro.
- **Durante la limpieza, no introduzca nunca la base ni la caldera en el agua pues se trata de un aparato eléctrico.**
- Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o por un uso impropio de la cafetera.
- Durante la utilización, no toque las partes calientes del aparato. Use los botones o las empuñaduras.
- Tras haber desembalado el aparato, asegúrese de su integridad. En caso de duda, no use el aparato y póngase en contacto con personal profesional cualificado.
- No deje nunca los elementos que componen el embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Use este aparato exclusivamente para el uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.
- El aparato tiene que ser usado sólo conectado a la red eléctrica; no se debe usar sobre las llamas.

- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - No permita nunca que niños o incapaces puedan utilizar el aparato sin vigilancia.
  - Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato.
  - En caso de avería o de un funcionamiento incorrecto del aparato, apague el aparato y no intente forzarlo.
  - Para las eventuales reparaciones, póngase en contacto exclusivamente con un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de recambios originales. El incumplimiento de lo anteriormente especificado puede perjudicar la seguridad del aparato.
  - El usuario no debe sustituir nunca el cable de alimentación de este aparato, ya que su sustitución requiere el uso de herramientas especiales. Si el cable resultase estropeado o si fuese necesario sustituirlo, póngase en contacto únicamente con un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier tipo de riesgo.
- Además, para el emulsionador para capuchinos, considerar que:**
- El aparato funciona con 2 pilas de 1,5 V del tipo "AA".
  - En relación a la utilización de las pilas, tenga en consideración lo siguiente:
    - si no usa el aparato durante largas temporadas, extraiga las pilas del aparato;
    - cuando las pilas se desgasten, debe tirarlas en los

- contenedores específicos;
  - no tire las pilas al fuego.
- Mantenga firmemente con la mano el aparato durante el funcionamiento.
- Mantenga el cuerpo del motor siempre seco. No lo sumerja nunca en el agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice el aparato al aire libre y consérvelo en un lugar seco. Exceptuando el test inicial, indicado en las instrucciones, utilice siempre el aparato con el batidor completamente sumergido en el líquido.
- Tenga cuidado al utilizar el aparato con líquidos calientes.

### *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 6 A y equipada con una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable de los eventuales accidentes, causados por la ausencia de la puesta a tierra del equipo.
- Si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, haga sustituir la toma por otra adecuada por personal cualificado.

## *Como preparar el café*

- 1) Asegúrese de que la cafetera esté fría. Debe desatorscarla sujetando con una mano la caldera y con la otra debe darle vueltas al cuerpo superior en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 1).
- 2) Extraiga el filtro en forma de embudo y para preparar la cafetera entera, llene la caldera con agua fresca hasta la válvula de seguridad (visible en el interior de la caldera) sin superarla (fig. 2). Sin embargo, para preparar media cafetera, llene con agua la caldera hasta la marca circular situada bajo la válvula de seguridad (fig. 3 - X).

**CONSEJO: le aconsejamos utilizar agua fría y ligera. Las aguas salobres o ricas en calcio debilitan el sabor.**

**IMPORTANTE: no use la cafetera sin agua en la caldera o con agua caliente para que la preparación sea más rápida.**

- 3) Coloque el filtro en forma de embudo en la caldera (fig. 4). Para preparar media cafetera, coloque también el disco adaptador (H) en el filtro en forma de embudo (fig. 5).
- 4) Llene el filtro en forma de embudo con café molido sin prensarlo (fig. 6). Debe llenarlo gradualmente para evitar que el café molido pueda derramarse.
- 5) Distribuya de forma uniforme el café molido y elimine el eventual café en exceso del borde del filtro.  
**IMPORTANTE: use café molido de buena calidad, de molienda mediana y envasado para cafetera Moka.**
- 6) Enrosque la cafetera enérgicamente, pero no exce-

sivamente, sujetando la caldera con una mano, y con la otra dándole vueltas al cuerpo superior en el sentido de las agujas del reloj sin ejercer presiones en la empuñadura.

7) Apoye la cafetera sobre la base (fig. 7).

8) Pulse el interruptor encendido/apagado (fig. 8). La lámpara piloto indica que la cafetera está funcionando.

9) El café empezará a salir tras algunos minutos.

10) Cuando la infusión acabe, mezcle de nuevo el café antes de servirlo para uniformar su densidad.

Si prepara solamente media cafetera, le aconsejamos dejar apoyada la cafetera sobre la base, durante 5 minutos aproximadamente, después del final de la infusión, para alcanzar la temperatura óptima.

11) Tras acabar la infusión, empiece la función "KEEP WARM" (mantenimiento de la temperatura) y la cafetera sigue calentando el café durante media hora aproximadamente. Únicamente cuando transcurre este tiempo, la cafetera se apaga automáticamente.

**IMPORTANTE: antes de utilizar por primera vez la cafetera, deberá lavar todos los accesorios y los circuitos interiores solamente con agua caliente y preparar algunos cafés que tirará.**

## *Función keep warm (mantenimiento de la temperatura)*

Gracias al dispositivo keep warm, podrá beberse el café caliente a la temperatura ideal incluso media hora después de encender la máquina.

Este dispositivo se inhabilita automáticamente cuando se retira la cafetera de la base de apoyo al terminar la infusión.

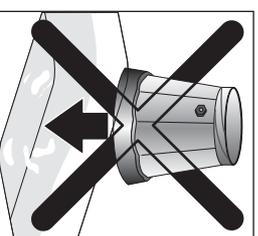
Si la cafetera está apoyada sobre la base y contiene café en el cuerpo superior, el café puede mantenerse caliente durante otra media hora pulsando el botón encendido/apagado.

De todas formas, al terminar la infusión, puede apagar inmediatamente la cafetera pulsando el botón encendido/apagado.

## *Limpieza y mantenimiento*

- Antes de pasar a realizar las operaciones de limpieza, espere hasta que la cafetera se haya enfriado del todo después del uso.
- Periódicamente limpie la parte interior del tubo pequeño.
- Controle periódicamente el filtro en forma de embudo y la goma: cuando detecte marcas de desgaste o de deterioro deberá sustituirlos. Utilice recambios originales.
- No lave la cafetera en el lavavajillas.
- De vez en cuando, controle que los orificios del filtro en forma de disco no estén obstruidos; en caso contrario deberá limpiarlos con un afiliter (fig. 9).
- No use disolventes o detergentes abrasivos para la limpieza. Será suficiente lavarla con una esponja.

**Durante la limpieza, no introduzca nunca la base ni la caldera en el agua pues se trata de un aparato eléctrico.**



## *Problemas de funcionamiento*

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROBABLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
No sale café.	Ausencia de agua en la caldera	Llene la caldera con agua fría.
El café tarda mucho rato antes de salir.	El café utilizado no es el correcto. El filtro en forma de disco está obstruido.	Use café molido expresamente para cafetera Moka. Limpie el filtro en forma de disco siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza y mantenimiento".
	El café ha sido prensado.	No preense el café molido
El café sale por los bordes de la caldera	El filtro en forma de disco está obstruido. La goma está quemada o desgarrada.	Limpie el filtro en forma de disco siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza y mantenimiento". Sustituya la goma

## *Consejos para espumines*

**Limpie meticulosamente el aparato antes de utilizarlo por primera vez.**

### **Active las pilas**

- Ejercer una ligera presión hacia el exterior para deslizar la tapa negra (botón ON/OFF) para abrir y extraer la tapa.
- Introduzca las pilas siguiendo las indicaciones, facilitadas en el interior del hueco para las pilas.
- Coloque de nuevo la tapa del hueco para las pilas y empujela hasta el tope para bloquearla.
- Pulse brevemente el botón ON/OFF y observe si funciona el batidor para asegurarse de que la pila funciona correctamente.

### **Funcionamiento del aparato**

- Puede utilizar el aparato para montar la leche para el capuchino.
- Llene con leche 1/3 de un recipiente.
- Coja el aparato, introduzca el batidor en el líquido y pulse el botón ON/OFF para iniciar la preparación.
- Durante 15-20 segundos, mueva el aparato lentamente de arriba abajo sin sacar el batidor.
- Cuando la leche esté suficientemente montada, apague el aparato soltando el botón ON/OFF, a continuación debe extraerlo.

### **Consejos:**

Para conseguir buenos resultados, utilice leche a una temperatura inferior o igual a 60°C, no utilice leche hirviendo.

Puede utilizar todo tipo de leche: fresca, pasteurizada, entera o descremada. Eso sí, los resultados podrán variar en función de la frescura y de la pasteurización.

### **Mantenimiento y limpieza**

- No sumerja la empuñadura (cuerpo del motor) en el agua ni la lave en el lavavajillas.
- Es mejor limpiar el aparato inmediatamente después del uso.
- **Limpieza del batidor:** después de la utilización con líquidos fríos, puede lavar el batidor enjuagándolo con agua corriente. Puede eliminar los restos persistentes, sumergiendo solamente el batidor en agua caliente y encendiendo brevemente el aparato.  
Nota: encender el aparato bajo el agua corriente puede causar salpicaduras.
- **Limpieza de la empuñadura (cuerpo del motor):** limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo y, si es necesario, utilice un detergente neutro.
- Guarde el aparato en posición horizontal. Si guarda el aparato apoyado en el batidor, éste último y la varilla podrán desalinearse perjudicando de esta forma el funcionamiento del aparato.