

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

(consulte la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

- 1 Portafiltro para café molido
- 2 Filtro grande para 2 dosis
- 3 Filtro pequeño para 1 dosis
- 4 Mando vapor
- 5 Tapa para prensar
- 6 Apoya tazas
- 7 Cable de alimentación
- 8 Lámpara indicador luminoso OK temperatura (café/agua caliente o vapor)
- 9 Lámpara indicador luminoso  (máquina encendida)
- 10 Mando selector funciones
- 11 Posición  salida café/agua caliente
- 12 Posición apagado
- 13 Posición vapor
- 14 Medidor café
- 15 Vaporizador caldera
- 16 Tubo de salida vapor/agua caliente
- 17 Emulsionador
- 18 Depósito del agua
- 19 Tapadera del depósito del agua

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 impropia.
- No toque nunca las partes calientes.
- 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 un 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 e irracionales.
- 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 de que los niños no jueguen con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y no lo altere.
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- El incumplimiento 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 de 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 un enchufe de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipado con una toma de tierra eficiente.
- El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- Si el cable de alimentación es más largo que la distancia necesaria para llegar al enchufe de corriente, puede recoger la parte sobrante dentro de la máquina empujando el cable hacia dentro por el agujero de salida del mismo.
- Puede orientar el cable de alimentación hacia la derecha o la izquierda, dependiendo de la posición más cercana del enchufe respecto al aparato, alojándolo en las guías específicas presentes en el mismo fondo (fig. 1).
- Tras haber orientado el cable de alimentación, asegúrese de que esté correctamente fijado mediante los ganchos específicos situados en el fondo del aparato (fig. 1).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS.

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Quite la tapadera del depósito del agua (fig. 2), y extraiga el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 3). Llene el depósito con agua fresca y limpia teniendo cuidado de no superar la inscripción MAX (Fig. 4).

Coloque de nuevo el depósito, presionándolo ligeramente para abrir la válvula situada en el fondo del depósito.

De forma más fácil, puede llenar el depósito sin extraerlo echando el agua directamente con una jarra.

ATENCIÓN: es completamente normal que haya agua en el espacio situado bajo el depósito; por consiguiente, seque esporádicamente este espacio utilizando una esponja limpia.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito y no olvide nunca de llenarlo cuando el nivel esté a un par de centímetro del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera: gire el mando del selector hasta la posición  (fig. 5) por lo menos 15 -30 minutos antes de preparar el café, **asegurándose de haber dejado el portafiltro enganchado en la máquina** (compruebe también que el mando vapor esté cerrado).

Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo el vaporizador de la caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, empújelo hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha (consulte la fig. 6); **gírela enérgicamente.**

Cuando transcurra 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 el mando del selector hasta la posición  (fig. 5) y enganche el portafiltro en ésta **sin llenarlo con café molido.**
2. Ponga una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza que utilizará para preparar el café para precalentarla.
3. Espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK (fig. 7) e inmediatamente después gire el mando del selector hasta la posición  (fig.7), deje salir el agua hasta que se apague la lámpara indicador luminoso OK, interrumpa la salida girando el mando del selector hasta la posición  (fig. 5).

4. Vacíe la taza, espere hasta que la lámpara indicador luminoso OK se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

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, si se desea preparar sólo un café, colocar el filtro de 1 taza (el más pequeño de los dos en dotación) en el portafiltro (fig. 9) y llenarlo con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig.10). Si se desea preparar dos cafés expresos utilizar el filtro de 2 tazas (el más grande de los dos en dotación) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos).

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

2. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 11). *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 tendrá un color oscuro.

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

3. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la máquina: **gire la empuñadura hacia la derecha enérgicamente (fig. 6) para evitar pérdidas de agua.**
4. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 12). Le aconsejamos calentar las tazas antes aclarándolas con un poco de agua caliente.
5. Asegúrese de que la lámpara indicador luminoso OK (fig. 7) esté encendida (si está apagada, espere hasta que se encienda), y a continuación, gire el mando hasta la posición  (fig. 8) para obtener la cantidad de café deseada. Para interrumpir, sitúe de nuevo el selector en la posición  (fig. 5).
6. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.
ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro cuando está saliendo café de la cafetera.
7. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado presionándolo con la palanca

correspondiente incorporada en la empuñadura y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 13).

8. Para apagar la cafetera, gire el mando del selector hasta la posición "O" (fig. 14).

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 CAPUCHINO

1. Prepare el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.

2. Gire el mando del selector hasta la posición vapor  (fig. 16) y espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK (fig. 17).

El encendido de la lámpara le indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.

3. Mientras, llene un recipiente con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que quiera preparar.

La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!):

Cuando elija las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.

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

4. Sitúe el recipiente con la leche bajo el emulsionador (fig. 16).

5. Sumerja el emulsionador 5 mm aproximadamente y gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj fig. 17 (girando más o menos el mando puede variar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empieza a aumentar de volumen y a adquirir un aspecto cremoso.

6. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el emulsionador en profundidad y siga calentando la leche (fig. 18). Cuando se alcanza la temperatura elegida (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj y sitúe el mando del selector en "O" (fig. 14).

7. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés preparado previamente. El capuchino está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, espolvoree chocolate en polvo sobre la espuma.

Nota: si quiere preparar más café después de haber montado la leche, deje enfriar la caldera de lo contrario el café sale quemado.

Para enfriarla, sitúe un recipiente bajo el vaporizador, gire el mando del selector hasta la posición "salida café" y haga salir el agua hasta que se apague la lámpara Ok. Sitúe de nuevo el mando del selector en la posición  y prepare el café siguiendo las instrucciones facilitadas en los párrafos precedentes.

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después del uso. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir algo de vapor durante unos segundos girando el mando del vapor (fig. 17).

2. Esperes unos minutos que el tubo de salida vapor se enfríe. Desenrosque el emulsionador girándolo en el sentido de las agujas del reloj (fig. 19) y lávelo meticulosamente con agua templada.

3. Controle que los tres agujeros del emulsionador, indicados en la fig. 20, no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler.

4. Limpie el tubo de salida vapor teniendo cuidado de no quemarse.

5. Enrosque de nuevo el emulsionador.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera girando el mando del selector hasta la posición  (fig. 5).

2. Sitúe un recipiente bajo el emulsionador.

3. Cuando la lámpara indicador luminoso OK se encienda, sitúe el mando del selector en la posición  (fig. 8) y al mismo tiempo gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 17): el agua caliente saldrá por el emulsionador.

4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj y sitúe el mando del selector en "O" (fig. 14)..

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL FILTRO

Cada 300 cafés aproximadamente y de todas formas cuando el café sale por el portafiltro goteando o no sale del todo, limpie el portafiltro para el café molido de la forma siguiente:

- Extraiga el filtro del portafiltro.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 21).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 22).

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 de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 23).
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo.
- Controle que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler.

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

OTRAS LIMPIEZAS

1. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Extraiga la bandeja recoge gotas, vacíela y lávela con frecuencia.
3. Limpie el depósito del agua periódicamente.

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

DESCALCIFICACIÓN

Después de 200 cafés aproximadamente, le aconsejamos efectuar la descalcificación de la cafetera. Le aconsejamos utilizar los productos específicos para la descalcificación de cafeteras exprés comercializados. Si no encuentra estos productos, puede efectuar las siguientes operaciones:

1. Llene el depósito de agua con 1 litro de agua.
2. Haga desleír 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (que puede encontrar en farmacias o droguerías).
3. Gire el mando del selector hasta la posición 
4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la cafetera.
5. Gire el mando del selector hasta la posición - 6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente, a continuación reanude la salida hasta que el depósito se vacíe completamente.
- 7. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y colóquelo en su alojamiento.
- 8. Gire el mando del selector hasta la posición

Las reparaciones de la cafetera relativas a problemas de cal no estarán cubiertas por la garantía si la descalcificación anteriormente descrita no se efectúa regularmente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés.	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está húmedo y/o demasiado comprimido. • Falta de agua en el depósito. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido. • El filtro está obstruido. • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare de nuevo el café comprimiéndolo menos y/o cambiando de café molido. • Llene el depósito del agua. • Limpie los orificios de las boquillas. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador caldera". • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del filtro". • Presione ligeramente 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"> • El portafiltro está colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente. • Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpie los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> • La lámpara indicador luminoso OK exprés no está encendida cuando presiona el interruptor salida de café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK. • Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la cafetera". • Precaliente las tazas
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua está vacío • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito. • Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no está prensado suficientemente. • Moledura del café gruesa. • La cantidad de café molido es insuficiente. • La calidad del café molido no es adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preñe más el café molido (fig. 16). • Aumente la cantidad de café molido. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés. • Cambie la calidad de café molido.
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. • El vaporizador de la caldera café exprés está obstruido. • El filtro está obstruido. • Moledura del café demasiado fina. • El café molido es demasiado fino o está húmedo. • La calidad del café molido no es adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preñe menos el café (fig. 6). • Disminuya la cantidad de café molido. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés". • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del filtro". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés que no esté húmedo. • Cambie la calidad del café molido.
No se forma la espuma de la leche 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 la leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador, en particular los que aparecen indicados en la figura 24.