

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

(consulte la pág. 3)

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

- 1 Tapadera depósito del agua
- 2 Depósito del agua
- 3 Manecilla vapor
- 4 Pisacafé
- 5 Cable de alimentación
- 6 Luz testigo  (máquina encendida) en funcionamiento café
- 7 Luz testigo OK
- 8 Posición  salida de café/agua
- 9 Llave selector
- 10 Luz testigo vapor  (máquina encendida) en funcionamiento café
- 11 "O" Posición apagar
- 12 Medidor café
- 13 Apoya tazas
- 14 Vaporizador caldera
- 15 Tubo erogación
- 16 Boquilla vapor
- 17 Emulsionador
- 18 Portafiltro para café molido
- 19 Filtro grande para café molido 2 dosis
- 20 Filtro pequeño para café molido 1 dosis o pastillas (si previsto)

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 dirijan 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).
- Si el cable de alimentación es más largo de la distancia necesaria para llegar al enchufe de corriente, se puede colocar la parte sobrante en el interior de la máquina empujando el cable hacia dentro por el orificio de salida de éste.

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Quitar la tapa del depósito agua (fig.1), después extraer el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2). Llenar el depósito de agua fresca y limpia. No superar nunca la línea de MAX (fig. 3). Volver a colocar el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en la parte inferior del depósito.

A continuación, llenar el depósito simplemente sin quitarlo y verter el agua directamente con una jarra.

NOTA: no poner nunca en funcionamiento el aparato sin el agua en el depósito y no olvidarse nunca de llenarlo cuando el nivel se encuentra a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expreso a la temperatura correcta, es necesario precalentar la cafetera: por lo tanto, girar la llave selector en la posición  (fig. 4), 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. 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 girando la llave selector hasta la posición  (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 hasta que se encienda la luz testigo OK (fig.6) e inmediatamente después girar la llave selector en la posición  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpir la erogación girar la llave selector en posición  (fig. 4).
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 inocua de vapor).

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

1. Después de haber efectuado el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo precedente, coloque el filtro para café molido en el portafiltro, asegúrese de que el gancho encaje correctamente en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 8. Con las cafeteras que incorporan 2 filtros en el equipamiento, use el filtro más pequeño para preparar un café, y el más grande para preparar 2 cafés.

2. **Si quiere preparar únicamente un café, llene el filtro con un medidor raso de café molido aproximadamente 7 gr. (fig. 9).** Sin embargo, si quiere preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6+6 gramos). Llene el filtro gradualmente para no 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.*

3. 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.**
4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11).
5. Asegurarse de que la luz testigo ok expreso (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda), girar la llave selector en la posición  (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición  (fig. 4).

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. 12).

8. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición "O" (fig. 13)

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 UTILIZANDO LAS PASTILLAS (SOLAMENTE PARA LAS CAFETERAS QUE INCORPORAN 2 FILTROS)

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ", asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera.

De esta forma obtendrá café más caliente.

Nota: utilice pastillas que respeten el estándar ESE: éste aparece en los envases con la siguiente marca:



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

2. Coloque el filtro pequeño 1 dosis o pastillas en el portafiltro, asegúrese de que el gancho esté correctamente encajado en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 8.

3. Coloque la pastilla centrándola todo lo posible en el filtro (fig. 14). Siga las instrucciones indicadas en el envase de las pastillas para colocar correctamente la pastilla en el filtro.

4. Enganche el portafiltro en la cafetera, girándolo hasta el tope siempre (fig. 5).

5. Efectúe las operaciones descritas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO

1. Preparar el café exprés utilizando tazas suficientemente grandes.

2. Girar la llave selector en la posición ☞ (fig. 15) y esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 6). 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 (fig. 16).

5. Sumergir el emulsionador en la leche 2 cm aproximadamente y girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 19 (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. 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 colocar la llave selector en "O" (fig. 13).

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. 17).

2. Con una mano sujetar firmemente la parte superior y con la otra mano desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo de la boquilla (fig. 18).

3. Quitar la boquilla vapor sacándola del tubo de erogación.

4. Lavar meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controlar que los dos agujeros, indicados con la flecha en la fig. 19, no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlos con un alfiler.
6. Montar de nuevo la boquilla vapor introduciéndola y girándola enérgicamente en el tubo erogación vapor (fig. 20).
7. Montar de nuevo el emulsionador introduciéndolo y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21).

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encender la máquina, girando la llave selector en la posición  (fig. 4).
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la luz testigo OK se enciende, poner la llave selector en  (fig. 7) y al mismo tiempo, girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 19); el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y poner la llave selector en "O".

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.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 22) en el sentido indicado por la flecha que aparece en el tapón.
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón.
- Quite la junta (fig. 25).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 23).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 24).
- Ponga de nuevo el filtro y la junta sobre el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 25.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta indicado por la flecha de la fig. 25.
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 26), asegurándose de que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (consulte la flecha fig. 26).
- Por último, enrosque el tapón (fig. 27).

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. 28).
 - 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 recogegotas, 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  y espere el encendido de la lámpara indicador luminoso OK.
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  (fig. 8) y deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. A continuación interrumpa girando el selector hasta la posición "O" (fig. 14).
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  (fig. 8) y deje salir hasta que el depósito se vacíe completamente.
9. Gire el mando del selector hasta la posición  (fig. 5) y repita las operaciones 7 y 8 de nuevo.

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 energícamente. • 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"> • Prese más el café molido (fig. 10). • 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"> • Prese menos el café (fig. 10). • 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 19.