

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.

- 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 Interruptor encendido/apagado café filtro
- F Luz testigo encendido/apagado café filtro
- G Depósito agua para café exprés
- H Depósito agua para café filtro
- I Selector "Flavor System" café filtro
- J Tapadera depósito agua
- K Portafiltro para café filtro
- K1 Flavour saver
- K2 Filtro permanente (si está previsto)
- L Placa calentadora para café filtro
- M Prensor
- N Recipiente recogegotas
- O Bandeja apoya tazas para café exprés
- P Tubo erogación vapor
- P1 Emulsionador
- P2 Boquilla
- Q Vaporizador caldera exprés
- R Llave vapor para capuchino
- S Medidor café
- T Filtro grande para café molido 2 dosis
- U Portafiltro para café exprés
- V Filtro pequeño para café molido 1 dosis o pastillas (si previsto)
- W Jarra para café filtro

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.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, no forzarlo y apagarlo desenchufando la clavija. 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.
- Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

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 PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

PREPARACIÓN DEL CAFÉ FILTRO

- Levantar la tapadera y extraer el depósito de agua situado en la derecha (fig. 1).
- Llenar el depósito con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café que se quieren preparar teniendo cuidado de no superar la marca MAX (fig. 2).
- Colocar de nuevo el depósito en la máquina, presionándolo ligeramente para que se abra la válvula situada en el fondo del depósito. También, se puede dejar el depósito en su posición y para llenarlo utilizar la jarra del café drip con las indicaciones de nivel (fig. 3).
- Abrir la portezuela portafiltro girándola hacia la derecha (fig. 4).
- Colocar el filtro permanente (si está previsto) (o filtro de papel) en el porta filtro (fig. 5).
- Con el medidor, incluido en el equipamiento, echar el café molido en el filtro y nivelarlo de forma uniforme (fig. 6).

Como regla general, utilice la cuchara dosificadora rasa de café molido (7 gramos aproximadamente) por cada taza (por ejemplo 10 cucharadas para preparar 10 tazas).

- Cerrar la portezuela portafiltro y colocar la jarra, tapada con la tapadera, sobre la placa calentadora.
- Seleccionar el aroma deseado como se indica en el 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.

- Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO (fig. 7). La luz testigo ENCENDIDO CAFÉ FILTRO, situada sobre el interruptor, indica que la cafetera está encendida.
- 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, apoyar la jarra sobre la placa calentadora y dejar encendida la cafetera (luz testigo café filtro encendida): el café contenido en la jarra se mantiene a la temperatura correcta.

- Pulsar 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 al mando de regulación aroma del café filtro (fig. 11), 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, pero el gusto, propiamente dicho, permanece inalterado.

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPOSITO AGUA

Levantar la tapadera y extraer el depósito del agua situado en la izquierda (fig. 1) tirando de él hacia arriba. Llenar el depósito de agua fresca y limpia.

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 expés a la temperatura correcta, es necesario precalentar la cafetera. Es aconsejable, por lo tanto, girar la llave selector hasta la posición  (fig. 9), media hora por lo menos antes de preparar el café, **asegurándose de dejar el portafiltro enganchado** en la cafetera (asegurarse siempre de que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas enérgicamente a la empuñadura hacia la derecha (fig. 10). 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. 9) 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. 11) e inmediatamente después girar la llave

selector en la posición  (fig. 12), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpir la erogación girar la llave selector en posición  (fig. 9).

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. 9. 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. 10). 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.

Nota: utilizar café de buena calidad y de molidura fina, envasado para cafetera de café expés.

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. 15).

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.

4. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina: **darle vueltas enérgicamente (fig. 10) para evitar pérdidas de agua.**
5. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 16). 
6. Asegurarse de que la luz testigo ok expés (fig. 11)

esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda), girar la llave selector en la posición  (fig. 12) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición (fig. 9).

7. 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

8. 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. 17).

9. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición "O" (fig. 18)

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 expés 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. 9.
3. Coloque la pastilla centrándola todo lo posible en el filtro (fig. 15). 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. 6).
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. 22): acende-se a luz testigo ☞ (fig. 22).
3. Esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 11). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
4. 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.

5. Extraer el emulsionador tirando de él hacia delante y girándolo hacia la izquierda (fig. 23). Durante esta operación, tener cuidado de no tocar el vaporizador de la caldera porque está caliente. A continuación, colocar el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
6. Sumergir el emulsionador en la leche 2 cm aproximadamente y girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 24 (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.
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. 23).
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. 24).
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. 25, 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. 26).
7. Montar de nuevo el emulsionador introduciéndolo y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 27).

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encender la máquina, girando la llave selector en la posición ☛ (fig. 11).
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la luz testigo OK se enciende, poner la llave selector en ☞ (fig. 12) y al mismo tiempo, girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 24): 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

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.

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

LIMPIEZA DEL FLAVOUR SAVER

Para limpiar mejor el Flavour Saver, puede sacarlo del cono portafiltro (K) (fig. 28). Para colocarlo de nuevo en su alojamiento, solamente debe introducirlo desde arriba.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

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. 29) 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. 33).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 30).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 31).
- Ponga de nuevo el filtro y la junta sobre el disco de

plástico siguiendo las indicaciones de la figura 32.

- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta indicado por la flecha de la fig. 32.
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 33), asegurándose de que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (consulte la flecha fig. 33).
- Por último, enrosque el tapón (fig. 34).

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. 35).
- 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.

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. Dar vueltas a la llave selector en la posición  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. Girar la llave selector en la posición  (fig. 12) y erogar la mitad de la solución contenida en el depósito. Después interrumpir girando el selector en la posición "O" (fig. 18).
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.
8. Girar la llave selector en la posición  y hacer erogar hasta que el depósito se haya vaciado completamente.
9. Girar la llave selector en la posición  y repetir 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 decalcificación anteriormente descritas.

DECALCIFICACIÓN

El calcáreo contenido en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pueden perjudicar el buen funcionamiento del aparato. Es aconsejable efectuar una descalcificación de la cafetera después de 40 utilizaciones. Realizar la descalcificación utilizando los productos descalcificantes específicos para cafeteras filtro comercializados. En caso de no encontrar estos productos, efectuar las siguientes operaciones:

1. Verter 4 tazas de agua en la jarra;
2. Desleír 2 cucharadas (30 g aproximadamente) de ácido cítrico (comercializado en farmacias o droguerías).
3. Situar la jarra sobre la placa calentadora.
4. Pulsar el interruptor encendido/apagado café filtro, para filtrar una cantidad equivalente a una taza y después apagar el aparato.
5. Dejar actuar la solución durante 15 minutos. Repetir la operación 4 y 5 otra vez.
6. Encender la cafetera y dejar erogar hasta que se vacíe completamente el depósito.
7. Enjuagar 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 PROBABLES	SOLUCIÓN
Los tiempos de percolación del café filtro han aumentado.	La cafetera filtro debe ser descalcificada.	Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "descalcificación".
El café sabe a vinagre.	Enjuague insuficiente.	Enjuague el aparato siguiendo las instrucciones indicaciones en el párrafo "descalcificación".
El café exprés sale frío.	Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café.	Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda.
	No se ha efectuado el precalentamiento.	Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina".
	Las tazas no han sido precalentadas.	Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
No sale café exprés	Depósito del agua vacío	Llenar el depósito.
	Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	Limpiar los orificios de salida del café.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	Portafiltro colocado incorrectamente.	Enganchar el portafiltro correctamente y girarlo a tope enérgicamente.
	La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.	Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos.	Limpiar los orificios de salida del café.
La bomba produce un ruido alto. La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	Depósito del agua vacío.	Llenar el depósito.
	El café molido no está prensado suficientemente.	Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
	La cantidad de café molido es insuficiente.	Aumentar la cantidad de café.
	Moledura del café gruesa.	Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	El café molido está prensado excesivamente La cantidad de café molido es elevada. Vaporizador de la caldera café exprés obstruida.	Prensar menos el café. Disminuir la cantidad de café. Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"
	Moledura del café demasiado fina.	Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	La leche no está suficientemente fría. El emulsionador está sucio.	Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador