

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 figura de la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

1. Cable de alimentación
2. Tubo de salida vapor
3. Campana antisalpicaduras
4. Bandeja recogegotas
5. Vaporizador de la caldera para el café exprés
6. Placa térmica
7. Botón de encendido/apagado para el café exprés y el capuchino
8. Botón de encendido/apagado para el café filtro
9. Indicador luminoso de encendido para el café filtro
10. Indicador luminoso de encendido para el café exprés y el capuchino
11. Jarra pequeña para el café exprés
12. Adaptador de dos tazas para el café exprés
13. Medidor
14. Portafiltro para el café exprés
15. Filtro para el café exprés
16. Portafiltro para el café filtro
17. Jarra grande para el café filtro
18. Selector "Vario system" aroma para el café exprés
19. Selector "flavour system" aroma para el café filtro
20. Depósito del agua para el café filtro (extraíble)
21. Tapadera del depósito del agua
22. Caldera para el café exprés
23. Tapón de la caldera
24. Mando del vapor
25. Flavor sabor
26. Filtro para café filtro
27. Depósito de la leche
28. Emulsionador de la leche
29. Tapadera del depósito de la leche
30. Indicador luminoso OK vapor

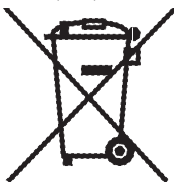
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato ha sido construido para "hacer café" y "calentar bebidas". Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando el aparato de forma impropia. 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.
- Durante el uso, no toque las superficies calientes del aparato.
- Utilice los mandos o las asas.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Sin la oportuna vigilancia, no deje usar este aparato

a niños o a personas discapacitadas.

- No deje a los niños jugar con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
- Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales. El incumplimiento de todo lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

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

- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice el aparato 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.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua, de pilas y de fuentes de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo y controle que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre mínimo de 20 cm por arriba.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda ser inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- 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. 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.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

- Abra la tapadera del depósito del agua (fig. 1).
- Llene el depósito con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café que quiere preparar (Fig. 2). Si queremos podemos dejar el depósito montado en el aparato y llenarlo con la jarra del café filtro con las indicaciones de nivel (fig. 3).
- Coloque de nuevo el depósito en el aparato, ejerciendo presiones ligeras sobre éste.
- Abra el portafiltro girándolo hacia la derecha (fig. 4) y tirando de éste con el asa específica.
- Coloque el filtro en el portafiltro (fig. 5).
- Vierta el café molido en el filtro utilizando el medidor incluido en el equipamiento y nivélelo de forma uniforme (fig. 6). Como regla general, use un medidor raso de café molido (aproximadamente 7 gramos) por cada taza (ejemplo 10 medidores para preparar 10 tazas). Aunque la cantidad de café molido usado puede variar en función de los gustos personales. Use café molido de buena calidad, con una molienda intermedia y envasado para cafeteras de café filtro.
- Cierre el portafiltro y coloque la jarra, con la tapadera puesta, sobre la placa térmica.
- Seleccione el aroma siguiendo las indicaciones del párrafo “CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRO”.
- Pulse el botón de encendido/apagado para el café filtro (fig. 7).
El indicador luminoso (9) está encendido sobre el botón.
- El café empezará a salir después de algunos segundos.
Es normal que durante el filtrado del café, el aparato produzca algo de vapor.
- Si después del filtrado, el botón de encendido/apagado para el café filtro permanece pulsado y la jarra sobre la placa térmica, el café se mantiene caliente a la temperatura ideal.

CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRO

Puede configurar el aparato para obtener un café con regusto fuerte (posición STRONG), o suave (posición LIGHT) girando el mando del Flavour System (fig. 8). El dispositivo Flavour System cambia únicamente el regusto del café, más o menos fuerte, pero el gusto auténtico permanece inalterado.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

1. Desenrosque el tapón de la caldera dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
2. Llene la jarra pequeña para el café expés con una cantidad de agua (fig. 9) en base al número de tazas que quiere preparar y utilizando las indicaciones de nivel que aparecen en el lado WATER LEVEL de la jarra (consulte la tabla al final del texto).
3. Vierta el agua en la caldera (fig. 10).
4. Cierre el tapón de la caldera dándole vueltas enérgicamente en el sentido de las agujas del reloj.
5. Coloque el filtro para el café expés en el portafiltro (fig. 11).
6. Llene el filtro con el café molido respetando las dosis indicadas en la tabla al final del texto y distribúyalo uniformemente sin prensarlo (fig. 12). Es importante utilizar café de óptima calidad y con una molienda intermedia para evitar la obstrucción del filtro durante la salida.
7. Elimine el eventual café sobrante del borde del filtro (fig. 13).
8. Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo la caldera con la empuñadura mirando hacia la izquierda (fig. 14), empuje hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha.
Gírelo siempre hasta el tope.
9. Coloque la jarra pequeña para el café expés bajo el portafiltro (fig. 15). Asegúrese de que las boquillas del portafiltro estén dentro de la abertura de la tapadera de la jarra.
10. Gire el selector Vario System en función del café que quiere preparar: “LIGHT” para un café suave o “STRONG” para un café fuerte (fig. 16).
11. Asegúrese de que el mando del vapor esté cerrado dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj.
12. Pulse el botón de encendido/apagado para el café expés. El indicador luminoso encendido sobre el botón indica que la cafetera para el café expés está encendida (fig. 17).
13. Después de dos minutos aproximadamente, el café expés empezará a salir por las boquillas del portafiltro (fig. 18).
ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras que sale café por la cafetera.
14. Cuando el café deja de salir por el portafiltro, pulse el botón de encendido/apagado para el café

expres para apagar la cafetera (fig. 7).

15. Eche el café en las tazas.

16. Para eliminar el café usado, desenganche el portafiltro. Mantenga el filtro bloqueado con la palanca específica, incorporada en la empuñadura, y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 19).

ATENCIÓN: Antes de quitar el portafiltro, para evitar exhalaciones de vapor, elimine siempre el vapor residuo en el interior de la caldera purgándola completamente girando el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 20).

NOTA: Por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente no podrá abrir el tapón ya que da vueltas en vacío. Si por cualquier motivo, debiese quitarlo, haga salir todo el vapor contenido en la caldera accionando el mando del vapor siguiendo las instrucciones contenidas en el punto precedente.

CÓMO UTILIZAR EL ADAPTADOR PARA DOS TAZAS

Use el adaptador cada vez que quiera preparar el café directamente en las tazas en lugar de en la jarra pequeña.

Para su montaje, sólo debe engancharlo en la parte inferior del portafiltro (fig. 21).

ATENCIÓN: Cuando utilice por primera vez la cafetera, deberá lavar todos los accesorios y los circuitos internos de la cafetera de la forma siguiente:

- **PARA LA CAFETERA FILTRO:** prepare por lo menos dos jarras de café sin utilizar café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo **CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO**);
- **PARA LA CAFETERA EXPRES:** prepare por lo menos cuatro capuchinos sin usar café molido y utilizando agua en vez de leche (siguiendo las indicaciones del párrafo **CÓMO PREPARAR LOS CAPUCHINOS**),

CÓMO PREPARAR LOS CAPUCHINOS

1. Para preparar dos capuchinos, haga el café expres siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Cómo preparar el café expres" del punto 1 al 11: aunque deberá echar la cantidad de agua necesaria para preparar 2 capuchinos hasta el nivel (vapor) del lado WATER LEVEL, siguiendo las indicaciones de la tabla de las cantidades al final del texto. (Considere que deberá utilizar más agua para preparar los capuchinos que para los cafés: pues se necesita más agua para producir el vapor para

emulsionar la leche)

2. Eche la leche en el depósito (fig. 22) hasta llegar a la indicación del nivel 2 (correspondiente a 2 capuchinos) estampados en el interior del mismo depósito y correspondiente a la segunda marca como aparece indicado en la tabla de las cantidades al final del texto.

NOTA: Utilice leche parcialmente desnatada (mejor si es totalmente desnatada) y a temperatura del frigorífico.

3. Pulse el botón de encendido/apagado para el café expres. El indicador luminoso encendido sobre el botón indica que la cafetera para el café expres está encendida (fig. 23).

4. Haga salir el café en la jarra pequeña. Cuando el café de color más oscuro (que está bajo la crema de color más claro) llega al nivel 2, en el lado COFFEE LEVEL de la jarra pequeña (fig. 24), coloque el selector Vario System en "cappuccino (fig. 16). Haga esta operación prestando mucha atención: pues si el café supera el nivel 2, al final no quedará vapor suficiente para emulsionar la leche.

5. Eche el café en 2 tazas suficientemente grandes.

6. Asegúrese de que el depósito de la leche esté bien colocado en su alojamiento y que el gancho esté enganchado en la cafetera. A continuación, coloque una taza con el café preparado previamente bajo del tubo del depósito de la leche (fig. 20).

7. Asegúrese de que el indicador luminoso OK (30) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), a continuación gire el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj. La leche emulsionada empezará a salir por el tubo del depósito (fig. 20). Deje que caiga en la taza hasta que el nivel de la leche en el depósito descienda por debajo de una marca (correspondiente al nivel 1 estampado en el interior del mismo depósito).

8. Para preparar el segundo capuchino, repita las operaciones 6 y 7.

NOTA: Cada marca del depósito de la leche indica la cantidad de leche necesaria para preparar un capuchino.

NOTA: Para que la cafetera emulsione la leche de forma óptima, entre capuchinos espere siempre que el indicador luminoso OK se encienda.

NOTA: Si utiliza tazas pequeñas, para evitar salpicaduras de leche, coloque la campana antisalpicaduras en el tubo del depósito de la leche (fig. 25).

9. Al final para apagar la cafetera, pulse el botón de

encendido/apagado para el café exprés y el capuchino.

ATENCIÓN: Cuando acabe de preparar el último capuchino, antes de apagar la cafetera, levante el tubo de aspiración de la leche por encima de la eventual leche sobrante (siguiendo las indicaciones de la fig. 26) y deje salir el vapor durante unos segundos. Cierre el mando del vapor con el tubo así colocado. Por motivos de higiene, le aconsejamos efectuar siempre esta operación para evitar que la leche restañe en los circuitos internos de la cafetera.

10. Para preparar 4 capuchinos, repita las operaciones anteriores, consultando las cantidades de agua, leche y café molido indicadas en la tabla de las cantidades al final del texto. Además, antes de situar el selector Vario System en la posición Cappuccino, deje salir el café en la jarra hasta que llegue al nivel 4 en el lado COFFEE LEVEL, siguiendo las indicaciones de la figura 27.

NOTA: De todas formas, cuando eche la leche en el depósito no supere nunca la línea del nivel 4, pues sino cuando acaba la preparación del capuchino, la leche podría seguir goteando por el tubo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe la cafetera de la corriente y deje que se enfríe.
- No sumerja nunca la cafetera en el agua: es un aparato eléctrico.
- No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
- Limpie regularmente los portafiltros, la bandeja recogegotas, el vaporizador de la caldera, las jarras y el depósito del agua. No lave el portafiltro en el lavavajillas.
- Controle periódicamente que los orificios del filtro para el café exprés no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 28).
- Controle periódicamente el Flavor sabor, sáquelo del cono portafiltro, extrayéndolo hacia arriba (fig. 29). Tras haberlo limpiado meticulosamente, colóquelo de nuevo (fig. 29).

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LA LECHE Y DEL EMULSIONADOR

Después de cada utilización, limpie el depósito de la leche y el emulsionador. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Extraiga el depósito de la leche presionando el gancho A (fig. 30) y al mismo tiempo tirando de éste hacia arriba.
2. Extraiga el emulsionador de color rojo, ejerciendo presiones sobre el gancho B y al mismo tiempo tirando de éste hacia arriba (fig. 30).
3. Quite el mezclador de goma (fig. 32).
4. Lave y limpie con agua caliente el depósito, el emulsionador y el mezclador. Asegúrese de que los cuatro agujeros del emulsionador indicados en la figura 31, y sobre todo, el que aparece indicado con la flecha C, no estén obstruidos, sino límpielos con un palillo.
5. Tras haber limpiado todos los elementos, deberá montarlos de nuevo correctamente. En particular, asegúrese de que el mezclador de goma encaje totalmente y que el depósito de la leche y el emulsionador de color rojo estén encajados, deberá oír un click.

Si no efectúa estas operaciones de limpieza después de cada utilización, tal vez la leche no se montará bien, no será aspirada o goteará por el tubo del depósito de la leche.

DESCALCIFICACIÓN

Al deber calentar el agua para preparar el café, es normal que con el tiempo los conductos internos de la cafetera se llenen de cal.

Le aconsejamos, por consiguiente, eliminar la cal de la cafetera exprés cada 2-6 meses aproximadamente (en base a la dureza del agua y a la frecuencia de uso).

Efectúe las siguientes operaciones:

1. Llene la jarra pequeña para el café exprés con agua hasta el nivel 4 del lado WATER LEVEL.
2. Disuelva 1 cucharada (aproximadamente 15- 20 gramos) de ácido cítrico (vendido en farmacias).
3. Vierta la solución en la caldera y enrosque de nuevo el tapón.
4. Asegúrese de que el mando del vapor esté cerrado y enganche el portafiltro.
5. Coloque la jarra pequeña para el café exprés bajo el portafiltro.
6. Coloque el selector Vario System en LIGHT y encienda la cafetera.
7. Después de algunos minutos, la solución empezará a salir en la jarra. De vez en cuando, gire el mando del vapor y deje salir algo de solución por el tubo del depósito de la leche.
8. Cuando haya salido toda la solución, apague el aparato y deje que se enfríe.
9. Para eliminar los restos de solución, repita por lo

menos dos veces las operaciones descritas entre el punto 1 y el 8, utilizando solamente agua (sin desleír el ácido cítrico).

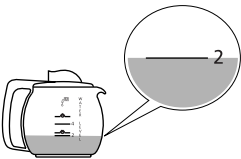
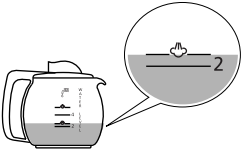
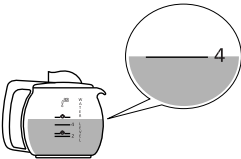
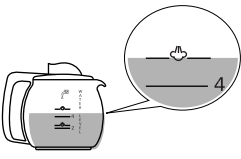
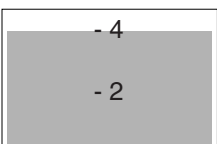
8. Encienda de nuevo la cafetera y haga filtrar el resto de la solución.

9. Para el enjuague, haga funcionar la cafetera con agua solamente (sin café molido) 3 veces por lo menos (3 depósitos llenos de agua).

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera por problemas de cal, si la descalcificación anteriormente descrita no ha sido regularmente realizada.

Le aconsejamos por consiguiente eliminar la cal de la cafetera para el café filtro cada 40 jarras aproximadamente (en base a la dureza del agua y a la frecuencia de uso). Efectúe las siguientes operaciones:

1. Llene la jarra con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a 4 tazas.
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 15- 20 gramos) de ácido cítrico (comercializado en farmacias).
3. Vierta la solución en el depósito y encájelo en la cafetera.
4. Quite el filtro del portafiltro (para no contaminarlo).
5. Coloque la jarra con la tapadera en la placa térmica.
6. Pulse el botón de encendido/apagado para el café filtro y deje salir una taza de solución en la jarra y luego apague la cafetera.
7. Deje actuar la solución durante una hora.

Para preparar	Cantidad de agua en la jarra pequeña que deberá echar en la caldera vapor (lado WATER LEVEL)	Cantidad de café que deberá echar en el filtro
2 cafés		
2 capuchinos		
4 cafés		
4 capuchinos		

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	• El café está molido demasiado fino. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos • El filtro está obstruido.	• Utilice café de una molienda intermedia o del tipo para moka. • Limpie los orificios de las boquillas. • Limpie meticulosamente el filtro y sus agujeros con un alfiler (consulte la fig. 28).
No se forma la espuma de la leche mientras se prepara el capuchino	• La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.	• Utilice leche parcialmente desnatada (mejor si es totalmente desnatada) y a temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los agujeros del emulsionador.
Los tiempos de filtrado del café filtro se están alargando	• La cafetera filtro debe descalcificarse.	• Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones del párrafo "Descalcificación".
El café tiene un sabor ácido	• El enjuague no ha sido suficiente.	• Enjuague el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "Descalcificación".