

# E S P A Ñ O L

Lean con atención estas instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

¡Leer cuidadosamente las siguientes instrucciones!

- Antes del uso comprobar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato. Conectar el aparato sólo a las instalaciones y tomas de corriente, que tengan una intensidad mínima de 10A y dotadas de una eficaz toma de tierra.
- En caso de incompatibilidad entre la clavija y el enchufe del aparato, hacer sustituir el enchufe con otro de tipo apropiado por personal profesionalmente calificado.
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficaz toma de tierra, como establecen las vigentes normas de seguridad eléctrica. El fabricante no se hace responsable por daños eventuales debidos a falta de toma de tierra en la instalación. En caso de dudas, diríjense a una persona profesionalmente calificada.
- ¡No poner en funcionamiento el aparato sin agua!
- 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 (tubo del vapor, zona de suministro en contacto con el portafiltro o filtro).
- Non togliere la coppetta porta-filtro con la macchina in pressione o in erogazione.
- No quitar la copita portafiltro con la máquina bajo presión o en suministro.
- No dejar la máquina conteniendo agua en un ambiente a temperatura inferior o igual a 0°C.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjense a personal profesionalmente calificado.

- Lo elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomacorrientes múltiples y/o prolongaciones; por lo tanto, de resultar indispensable su uso, es preciso utilizar sólo adaptadores simples o múltiples y prolongaciones que se ajusten a las normas de seguridad vigentes, prestando atención de no superar el límite de potencia señalado en el adaptador.
- 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.
- El uso de cualquier aparato eléctrico está sometido al cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato en el cuarto de baño o ducha.
- No tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para sacar la clavija del enchufe.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol hielo, etc.).
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- No sumergir el aparato en agua.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- 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.
- Cuando se decida no utilizar más el aparato, se recomienda dejarlo inactivo, después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente cortando el cable de alimentación.
- La instalación tiene que ser ejecutada según las instrucciones del fabricante.
- 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.

- Desconectar el enchufe de la red de alimentación cuando no se utilice el aparato durante mucho tiempo. No dejar el aparato inútilmente conectado. Apagar el interruptor general del aparato cuando no se utiliza.

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios se ajustan a lo dispuesto por la Directiva CEE 89/109.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Superficie de apoyo para calentar las tazas
- 2 Alojamiento accesorios
- 3 Palanca apertura vapor
- 4 Indicador de nivel
- 5 Cable de alimentación
- 6 Depósito del agua
- 7 Boquilla para capuchino (si está prevista)
- 8 Protección contra las quemaduras
- 9 Tubo de salida del vapor
- 10 Manómetro (si está previsto)
- 11 Interruptor ON/OFF
- 12 Interruptor para suministro café
- 13 Interruptor para vapor
- 14 Piloto interruptor ON/OFF
- 15 Piloto OK "café listo"
- 16 Piloto función vapor
- 17 Pisacafé automático
- 18 Filtro para "serving illycaffè"\* o comprimido de café
- 19 Filtro para 2 tazas
- 20 Filtro para 1 taza
- 21 Ducha caldera
- 22 Palanca para bloquear el filtro
- 23 Copita portafiltro
- 24 Adaptador para 2 tazas
- 25 Medidor/prensa
- 26 Bandeja recoge gotas
- 27 Rejilla para apoyar las tazas

- \* Serving illycaffè: dosis (7 gramos) de café de Arabia 100%, presurizado para conservar el aroma, predosificado, pisado y contenido entre dos capas de papel filtrante especial.

Para que la preparación del café resulte más fácil y más rápida, es posible utilizar café en comprimidos tipo "serving illycaffè"; de esta forma, además de tener siempre una dosificación correcta del café, se simplifica la limpieza de la máquina. Si se utiliza otro tipo de comprimido, es posible que el resultado no sea óptimo.

### COMO PONER LA MAQUINA EN MARCHA POR PRIMERA VEZ

Desembalar la máquina y extraer la bolsa con los accesorios. Cuando el aparato es nuevo, es necesario lavar con agua templada y detergente, y aclarar bien, los siguientes accesorios: copa portafiltro, medidor y filtros. Asimismo, se hará un prelavado de la máquina, de la siguiente manera:

Llenado del depósito

Extraer el depósito tirándolo lateralmente y levantando al mismo tiempo el tubo de aspiración (fig. 1).

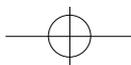
Enjugarlo y llenarlo de agua fresca sin superar el máximo nivel (fig. 2). El control del nivel de agua es facilitado por una bolita flotante. Volver a colocar el depósito en su alojamiento e introducir nuevamente el tubo (fig. 3).

Más simple todavía: el depósito puede ser llenado sin quitarlo, sacando sólo la parte necesaria para echar el agua directamente con un recipiente también durante el uso.

No olvidar limpiarlo con regularidad.

Prelavado

- Enchufar el aparato respetando las advertencias de seguridad.
- Pulsar el botón ON/OFF (11). Se enciende el piloto ON/OFF (14) (fig. 4).
- Pulsar el botón de suministro (12). La bomba empieza a cargar agua (fig. 5).
- Esperar hasta que el agua salga de la ducha caldera (fig. 6), luego volver a pulsar el botón de suministro.
- Después de unos 2 minutos se enciende el piloto "OK" (15) (fig. 7).
- Pulsar de nuevo el botón de suministro (12) dejando salir el agua de la ducha caldera (fig. 6).
- Después de unos 15/20 segundos, interrumpir la salida de agua, pulsando de nuevo el botón de suministro (12).



- Esperar que el agua en la caldera se caliente de nuevo y, al encenderse el piloto "OK", repetir la operación anterior.

Para un adecuado prelavado, proceder como se indica más arriba al menos cinco o seis veces.

Ahora la máquina está lista para el uso.

Algunas particularidades

Para enganchar la copita a la máquina, colocarla debajo de la ducha de la caldera (fig. 8). Luego empujar la copita hacia arriba y al mismo tiempo girarla a la derecha. Girar siempre hasta el tope. Nella parte posteriore del coperchio è stato ricavato un pratico vano porta-accessori all'interno del quale riporre il misurino (fig. 9).

Cuando el aparato está encendido, las tazas a calentar se pueden apoyar sobre la superficie superior (fig. 10).

Un específico dispositivo dirige el agua de las tazas directamente en la bandeja recogegotas.

### PREPARACION DEL CAFE EXPRES

Algunas sugerencias para hacer un buen café

- Utilizar siempre agua fresca y mantener el depósito limpio.
- Antes de servir el café, esperar siempre a que el piloto "OK" se apague, que es la indicación de que el agua de la caldera está a la temperatura ideal.
- Para obtener un café de calidad óptima se desaconseja usar copitas de material plástico o de papel.
- Las tazas, la copita portafiltro y los filtros se deben calentar antes de hacer el café.

Para calentar las tazas, la copita portafiltro y los filtros se puede usar agua caliente del grifo o proceder de esta manera:

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (11) (fig. 4).
- Introducir el filtro para 1 ó 2 tazas o para comprimidos tipo "serving illycaffè" (según se necesite) en la copita y enganchar la misma en la máquina sin colocar el café, tal como se explicó anteriormente. Colocar la taza debajo de la copita.
- Esperar hasta que se encienda el piloto OK (fig. 7).
- Pulsar el botón de suministro para que el agua caliente salga, de modo que la copita, el filtro y las tazas se calienten.

- Pulsar de nuevo el botón de suministro, desenganchar y escurrir la copita, el filtro y las tazas.

Las operaciones de calentamiento no son necesarias si las tazas se colocan sobre el plano de apoyo de las tazas.

Es importante que el café sea el específico para cafeteras domésticas.

Referente al tipo de café a usar es aconsejable la especie Arábica que tiene un limitado contenido de cafeína. Además el Arábica es dulce, con ligera acidez y un eficaz efecto digestivo.

La cantidad de café ideal es de 1 medidor para 1 taza y 2 medidores aproximadamente para 2 tazas.

El tiempo óptimo de suministro es de unos 20 segundos.

Su máquina está provista de un adaptador "antienfriamiento" (24), que permite el suministro del café en dos tazas. Para engancharlo a la copita es suficiente alinear la guía de enganche del adaptador con la espiga de la copita, empujar hacia arriba el adaptador y luego girarlo (véase fig. 11).

Uso del manómetro (donde es suministrado)

Cuando se prepara el café expreso, el resultado depende sobre todo de la presión con que el agua ha sido empujada a través del café.

Para controlar visualmente si la presión durante el suministro de café es la correcta, su máquina está dotada de un manómetro dividido en 3 sectores (ver fig. 12):

Sector 1: Presión insuficiente

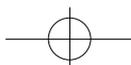
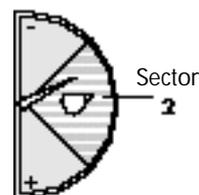
Sector 2: Presión correcta

Sector 3: Presión excesiva

Además, el control de la presión podrá ser útil para obtener un café como se desea.

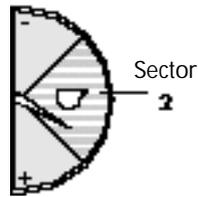
Durante el suministro de café, verificar dónde está el indicador: si se halla en la parte superior del sector 2, indica que:

- se obtendrá un café ligero



Si el indicador se halla en la parte inferior del sector 2, indica que:

- se obtendrá un café fuerte



Variando el tiempo de suministro, se obtendrá un café más o menos fuerte y más o menos largo, según la posición del indicador.

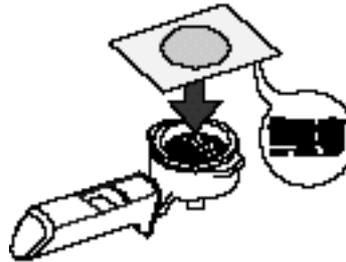
#### Preparación del café exprés

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4), luego esperar que se encienda la lámpara "OK" (fig. 7). El encendido de esta lámpara testigo indica que la máquina está lista para ejecutar la función requerida, en este caso: hacer café.

Si salen unas gotas de agua de la ducha es normal y no un defecto.

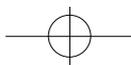
- Introducir en la copita portafiltro el filtro para 1 ó 2 tazas o para comprimido tipo "illycaffè" (fig. 13), según se necesite.
- Calentar el grupo copita y el filtro enganchándolos vacíos a la máquina, pulsar por unos segundos el interruptor de suministro, escurrir y llenar el filtro con café molido, distribuyéndolo uniformemente (fig. 14) y pisándolo. Si el café está húmedo o molido fino, será suficiente una ligera presión. Si, por el contrario, el café está menos húmedo o molido grueso se tendrá que pisar un poco más. De precisarse, añadir café en polvo hasta el borde del filtro.
- Tras haber llenado el filtro y pisado el café, colocar el pisacafé automático (17), tal como se muestra en la fig. 15. Luego, enganchar la copita portafiltro (con el pisacafé automático colocado sobre el café), tal como se explicó anteriormente. Quitar el eventual exceso de café del borde del filtro.

Si para su café exprés utiliza comprimidos tipo "serving illycaffè", utilizar el filtro al efecto; introducir el comprimido de café teniendo cuidado de que la inscripción "illycaffè" esté dirigida hacia abajo y que el lado largo del comprimido se encuentre paralelo al mango (véase figura).



Importante: las pastillas de café se deben guardar, manejar e insertar en el portafiltro de manera que se evite cualquier deformación.

- Enganchar la copita como se ha indicado anteriormente (fig. 8). Girar siempre hasta el tope.
- Apoyar sobre la bandeja recogegotas la taza o las tazas ya calientes, en correspondencia con las bocas de la copita. Cuando el piloto "OK" está encendido, pulsar el botón de suministro, interrumpiéndolo sólo cuando se haya obtenido la cantidad de café deseada (cerca 20 segundos).
- Para desenganchar la copita, esperar unos segundos luego girar el mango hacia la izquierda.
- Para extraer el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca al efecto incorporada en el mango, levantar el pisacafé utilizando las ranuras al efecto (prestar cuidado de no quemarse) (fig. 16) y sacar el café volcando la copita y golpeándola (fig. 17). Para sacar el comprimido es suficiente levantarlo agarrándolo por una esquina. Si el comprimido se quedó pegado en la parte superior de la máquina, pulsar por algunos segundos la tecla suministro, lo que le facilitará la extracción del comprimido.
- Si no se tiene que usar la máquina durante mucho tiempo, apagarla y vaciar el depósito del agua. Cuando se va a utilizar la máquina nuevamente, hay que ejecutar un prelavado como se describe anteriormente.



## PRODUCCIÓN DE VAPOR

La función “vapor” es muy útil tanto para prepara el capuchino como para calentar líquidos.

### Operaciones

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF y el botón del vapor (fig. 18). Se enciende la lámpara testigo ON/OFF, y aquella del vapor.
  - Después de unos minutos se encenderá también el piloto “OK” (fig. 19) indicando que la máquina ha alcanzado la temperatura apropiada para ejecutar la función elegida, en este caso la producción de vapor.
  - Sumergir el tubo de suministro del vapor en el líquido a calentar y girar la palanquita “apertura vapor” hacia abajo (fig. 20). Por medio de esta palanquita se puede regular la cantidad de vapor que sale del tubo.
  - Cuando el líquido está caliente, cerrar de nuevo completamente el mando del vapor y pulsar nuevamente el botón del vapor (también el piloto relativo se apaga).
  - ¡Cuidado! Es posible que durante esta fase, sobresalgan de la ducha algunas gotas de vapor: esto es normal, pero cuidar de no quemarse.
  - El tubo debe limpiarse inmediatamente después de su uso, ya que las incrustaciones de leche son difíciles de quitar posteriormente (fig. 21).
- N.B.: Durante los primeros segundos de erogación, el vapor sale mezclado con agua, entonces, para obtener un vapor más seco esperar un rato con el mando del vapor abierto.

Después de haber producido vapor, es necesario volver a cargar la caldera pulsando el botón de suministro (12) y dejando salir el agua durante unos segundos. Con esto el aparato vuelve a tener la temperatura óptima para hacer un café perfecto.

## CÓMO HACER UN BUEN CAPUCHINO

- Utilizar un recipiente metálico, preferiblemente alto y de diámetro pequeño. Llenarlo de leche hasta 1/3 de su capacidad, para evitar que se derrame al hervir. La leche tiene que ser fresca y sin hervir, preferentemente fría.
- Sumergir el tubo para la erogación del vapor en profundidad en la leche para calentarla.
- Luego bajar el recipiente de manera que el tubo roce la superficie de la leche (fig. 22), sumergiéndolo de vez en cuando y durante pocos segundos.

- En la versión equipada con la boquilla para capuchino, sumergir el tubo en la leche hasta la muesca que se encuentra en la campana de la boquilla (fig. 22).

N.B.: Inmediatamente después de su uso desatornillar y enjuagar la boquilla para capuchino para evitar que se formen incrustaciones de leche (fig. 23).

- De vez en cuando, con el auxilio de un alfiler, limpiar los agujeros de la boquilla para capuchino (fig. 24).

## PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

(para preparar té, caldo, ecc.)

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4).
- Esperar que se encienda el piloto “OK” (fig. 7).
- Colocar un vaso o una taza debajo del tubo para el suministro del vapor.
- Pulsar el botón del vapor y al mismo tiempo abrir la palanquita “apertura vapor”.
- El agua caliente saldrá del tubo y una vez obtenida la cantidad deseada, cerrar la palanquita y pulsar nuevamente el botón del vapor.
- Si se utiliza más de 1 litro de agua, esperar al menos 5 minutos antes de utilizar más agua.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

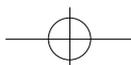
- Antes de cualquier operación para limpieza y mantenimiento, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar enfriar la cafetera.
- Para la limpieza de la máquina no usar disolventes, detergentes ni productos abrasivos. Será suficiente un paño húmedo, suave.
- Limpiar con regularidad la copita portafiltro, los filtros, la bandejita recogegotas y el depósito del agua.
- ¡No sumergir la máquina en agua, es un aparato eléctrico!

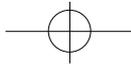
## DESCALCIFICACIÓN

Se aconseja descalcificar la máquina cada 4-8 meses, según la dureza del agua y la frecuencia de uso. Utilizar agua y vinagre de la siguiente manera:

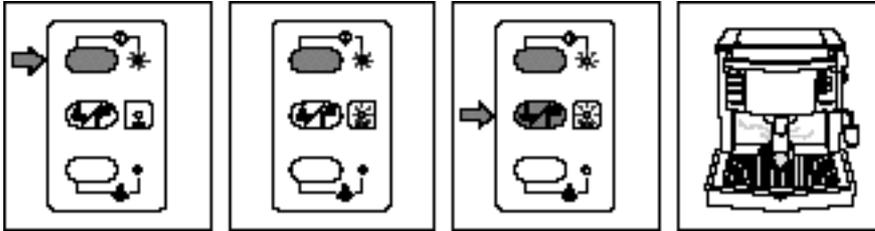
- Llenar el depósito de agua diluyendo 100 cc de vinagre.
- Poner la máquina en marcha como para hacer café hasta que el depósito se vacíe, y aclarar.
- Repetir la operación sólo con agua, dos o tres veces, y aclarar hasta que no se sienta más olor a vinagre.

N.B.: Realizar esta operación con otras sustancias puede ser peligroso.

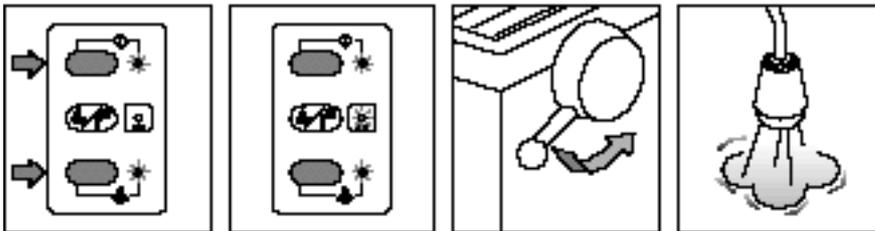




# P A R A H A C E R C A F É



# P A R A P R O D U C I R V A P O R



# P A R A P R O D U C I R A G U A C A L I E N T E

