ESPAÑOL

Leer con atención este folleto de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo de este modo se podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCION DEL APARATO

La siguiente terminología se usa continuamente en las páginas siguientes

1. Cable de alimentación
2. Tubo erogación vapor
3. Capuchinador
4. Bandeja junta gotas
5. Chorro caldera
6. Plancha calentadora
7. Interruptor ON/OFF café expreso/capuchino
8. Interruptor 5/10 tazas para drip coffee
9. Interruptor ON/OFF drip coffee
10. Señal luminosa ON drip coffee
11. Señal luminosa 5/10 tazas para drip
12. Señal luminosa ON café expreso/capuchino
13. Jarra pequeña para café expreso
14. Adaptador dos tazas para café expreso
15. Medida
16. Porta filtro para café expreso
17. Filtro para café expreso
18. Porta filtro para drip coffee
19. Jarra para drip coffee
20. Selector "FLavour system" aroma drip coffee
21. Selector "Vario System" aroma café expreso
22. Depósito agua extraíble
23. Tapa depósito agua
24. Caldera vapor
25. Tapón caldera
26. Manopla vapor

ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido fabricada para "hacer café" y para "calentar bebidas": poner atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor o con un uso inadecuado de la misma.
- No tocar las partes calientes (tubo erogación vapor y agua caliente, chorro caldera, zona de erogación o contacto con el porta filtro y la plancha calentadora).
- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En caso de dudas, no usarlo y dirigirse a personal cualificado profesionalmente.
- Se debe usar este aparato sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se tiene que considerar impropio y por lo tanto peligroso.
- El fabricante no debe considerarse responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, errores y causas irracionales.
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin la debida vigilancia.
- En el caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de arreglarlo. Para eventuales reparaciones, dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de repuestos originales. La falta de cumplimiento de todo lo expuesto compromete la seguridad del aparato.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación ya que la operación requiere el empleo de herramientas especiales. En caso que el cable esté dañado o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.
- Cuando no se usa el aparato, desenchufarlo de la red de alimentación. No dejar el aparato inútilmente alimentado.

INSTALACION

- Colocar el aparato sobre un plano de trabajo lejano de grifos de agua y fregaderos.
- Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en la chapa datos del aparato. Conectar el aparato sólo a una toma corriente que tenga una capacidad mínima de 10 A y provista de eficiente descarga a tierra. El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales incidentes derivados de la falta de descarga a tierra de la instalación.
- No instalar nunca la máquina en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a 0°C (si el agua se hiela, el aparato puede dañarse).

COMO PREPARAR EL CAFE FILTRO

- Levantar la tapa y extraer el depósito agua (fig. 1).
- Llenar el depósito con agua fresca y limpia hasta la indicación del nivel relativo a las tazas que se desea preparar (fig. 2)
- Volver a colocar el depósito en la máquina apretándolo ligeramente. *Queriendo se puede dejar el depósito en su lugar y para llenarlo se puede usar la jarra del café drip, que tiene la indicación de las medidas (fig. 3)*
- Abrir el porta filtro girando hacia la izquierda (fig. 4).
- Colocar el filtro de papel en el porta filtro (fig. 5). Le aconsejamos de usar filtros de papel del tipo # 4.
- Poner el café molido en el filtro usando la medida y nivelarlo uniformemente (fig. 6). Como regla general, usar una medida rasa de café molido (aprox. 7 gramos) por cada taza (ejemplo: 10 medidas para 10 tazas). Sin embargo la cantidad de café molido puede variar de acuerdo a los gustos personales. Usar café molido de buena calidad, de molido medio y especial para máquinas de café de filtro.
- Cerrar el porta filtro y colocar la jarra, con tapa, en la plancha calentadora.
- Seleccionar el aroma deseado, como indicado en el párrafo "Cómo seleccionar el aroma"
- Apretar el interruptor "ON/OFF" drip coffee (fig. 7). La señal luminosa "ON" drip coffee arriba del mismo interruptor indica que la cafetera filtro está funcionando.
- Si se desea preparar más de cinco tazas, apretar el interruptor (10 5) (fig.8) y la relativa señal luminosa se encenderá, Si, en cambio, se desea preparar al máximo cinco tazas, no apretar el interruptor. De este modo el agua fluirá más lentamente a través del café molido y se obtendrá una bebida mejor.
- El café comenzará a salir después de pocos segundos. **Es del todo normal que durante la emisión del café, salga un poco de vapor.**
- Si se deja apretado el interruptor "ON/OFF" drip coffee después de la emisión y la jarra para drip coffee puesta sobre la plancha calentadora, el café se mantiene caliente a la temperatura ideal.

COMO SELECCIONAR EL AROMA DE CAFE FILTRO

Con el "Flavour System" es posible seleccionar el aroma de café filtro de acuerdo al proprio gusto. Girando la manopla de regulación aroma del café filtro (fig. 9) se puede predisponer la máquina para obtener un café con regusto fuerte (posición STRONG) o sino ligero (posición LIGHT). El dispositivo "Flavour System" cambia el regusto del café, más o menos fuerte, mientras que el gusto verdadero queda inalterado.

COMO PREPARAR EL CAFE EXPRESO

1. Destornillar el tapón de la caldera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Utilizando las indicaciones de nivel estampilladas en el lado WATER LEVEL , llenar la pequeña jarra con la cantidad de agua (fig. 12) de acuerdo al número de cafés expreso que se desee preparar (ver tabla al final del texto)
3. Verter el agua en la caldera (fig. 11).
4. Cerrar el tapón de la caldera girándolo con decisión en sentido de las agujas del reloj.
5. Colocar el filtro para café expreso en el porta filtro (fig. 12).
6. Llenar el filtro con el café molido respetando

las dosis indicadas en la tabla al final del texto y distribuirlo uniformemente (fig. 13). Es importante usar café de óptima calidad y de molido medio con el fin de evitar la obstrucción del filtro durante la erogación. Sacar el café excedente del borde del filtro (fig. 14).

7. Para enganchar el porta filtro, colocarlo debajo del chorro caldera con el mango hacia la izquierda, ver fig. 15, empujar hacia arriba y contemporáneamente girar el mango hacia la derecha. Girar siempre hasta el fondo.
8. Colocar la jarra para café expreso debajo del porta filtro de manera que su pico se encuentre en el interior de la abertura de la tapa de la misma jarra (fig.16).
9. Colocar el selector Vario System de acuerdo al tipo de café expreso que se desea obtener "LIGHT" para un café ligero o "STRONG" para un café fuerte (fig. 17).
10. Asegurarse que la manopla vapor esté cerrada.
11. Apretar el interruptor ON/OFF expreso/capuchino. La señal luminosa ON expreso/capuchino se encenderá (fig. 18).
12. Después de dos minutos aprox. el café expreso comenzará a salir (fig. 19). **ATENCION: para evitar salpicaduras, no desenganchar el porta filtro mientras la máquina está erogando.**
13. Cuando el café no sale más del porta filtro, apretar el interruptor ON/OFF expreso/capuchino para apagar la caldera vapor (fig. 18). Verter el café en las tazas.

Antes de extraer el porta filtro, para evitar soplidos de vapor, es necesario eliminar el vapor residuo en el interior de la caldera haciendo salir el vapor completamente, girando la manopla vapor (fig. 20).

14. Para eliminar el café usado, desenganchar el porta filtro, tener el filtro bloqueado con la relativa palanca incorporada en el mango y hacer salir el café golpeando el porta filtro al revés (fig. 21).

NOTA: Por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón en cuanto gira solo. Si por cualquier motivo es necesario sacarlo, hay que sacar el vapor de la caldera actuando con la manopla vapor como descripto en el punto anterior.

COMO USAR EL ADAPTADOR DOS TAZAS

El adaptador se debe usar cada vez que se quiera hacer el café directamente en las tazas. Para montarlo es suficiente engancharlo a la parte inferior del porta filtro (fig. 22).

ATENCION: La primera vez que se prepara el café es necesario lavar todos los accesorios y los circuitos internos de la máquina del siguiente modo:

- *Para la cafetera filtro: hacer por lo menos dos jarras de café sin usar café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo "Cómo preparar el café filtro");*
- *Para la cafetera expreso: hacer por lo menos cuatro expresos sin usar café molido(siguiendo las indicaciones del párrafo "Cómo preparar el café expreso");*

COMO PREPARAR EL CAPUCHINO

- Para obtener 2 capuchinos, preparar el café expreso como descripto en el párrafo "Cómo preparar el café expreso", del punto 1 al punto 12, utilizando la cantidad de agua necesaria para obtener 2 capuchinos, como indicado en la tabla al final del texto. Notar que la cantidad de agua para hacer los capuchinos es mayor de la que se necesita para los cafés: el agua de más se usa para la producción de vapor.
- Hacer erogar el café de la jarra pequeña. Cuando el café de color más oscuro (que está debajo de la crema de color más claro) alcanza el nivel 2 en el lado "COFFEE LEVEL" de la jarra pequeña (fig. 23), colocar el selector Vario System en "cappuccino" (fig. 17). Se tiene que realizar esta operación con mucha atención: en efecto si el café pasa el nivel 2, al final no quedará más vapor suficiente para emulsionar la leche.
- Verter el café en dos tazas suficientemente grandes.
- Verter en un recipiente aproximadamente 100 gramos de leche por cada capuchino que se desee hacer. **Es necesario usar leche fresca no hervida y sobre todo no caliente.** En la elección de las dimensiones del recipiente, considerar que el volumen de la leche aumentará 2

o 3 veces.

- Sumergir el capuchinador en la leche por aproximadamente 5 mm (fig. 25) y girar la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj, fig. 20 (girando un poco más o un poco menos la manopla es posible variar la cantidad de vapor que saldrá del capuchinador). A este punto, la leche comienza a aumentar de volumen y se vuelve cremosa.
- Cuando el volumen de la leche es doble, sumergir el capuchinador profundamente para continuar a calentar la leche (fig. 26). Cerrar la manopla sólo después que haya salido completamente el vapor de la caldera: de este modo se evita que la leche quede en el interior del tubo de erogación vapor.
- Apretar el interruptor ON/OFF expreso/capuchino para apagar la máquina.
- Verter lentamente la leche emulsionada en el café con la ayuda de una cuchara y después pulverizar con un poco de cacao en polvo para obtener un perfecto capuchino.
- Para hacer 4 capuchinos es necesario repetir las anteriores operaciones poniendo atención a la cantidad de agua y de café molido, indicada en la tabla al final del texto. Además, antes de colocar el selector Vario System en la posición "Cappuccino", hacer erogar el café en la jarra hasta alcanzar el nivel 4 en el lado "COFFEE LEVEL" como indicado en la figura 24.

IMPORTANTE: El capuchinador tiene que estar siempre limpio después del uso: Realizar lo siguiente:

- Destornillar el capuchinador girándolo en sentido de las agujas del reloj (fig. 27) y lavarlo cuidadosamente con agua tibia;
- Controlar que los tres orificios del capuchinador, indicados en la figura 28 no estén tapados. Si es necesario limpiarlos con la ayuda de una aguja.
- Limpiar el tubo erogación vapor, poniendo atención para no quemarse;
- Atornillar el capuchinador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, desenchufarla y dejarla enfriar.
- Para la limpieza de la máquina no usar solventes o detergentes abrasivos. Será suficiente un paño húmedo y suave.
- Limpiar con regularidad los porta filtros, la bandeja junta gotas, el chorro caldera y las jarras. No lavar el porta filtro en la lavaplatos.
- No sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.
- Controlar de vez en cuando, que los orificios del filtro para el expreso no estén tapados. Si es necesario, limpiar cuidadosamente el filtro con agua caliente fregándolo con una esponja abrasiva.

DESCALCIFICACION

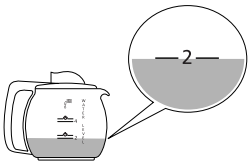
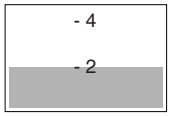
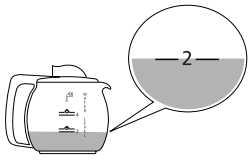
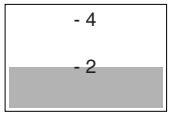
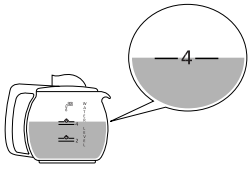
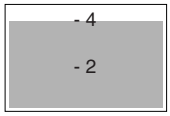
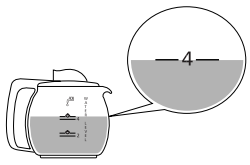
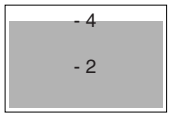
Si el agua de su zona es dura, pasando el tiempo, el calcáreo se acumulará . Sus depósitos pueden comprometer el buen funcionamiento del aparato. La **cafetera expreso** se tiene que descalcificar cada 2 - 6 meses aproximadamente (de acuerdo a la dureza del agua y de la frecuencia de uso) con vinagre de vino blanco. Realizar lo siguiente:

- Llenar la jarra para café expreso con vinagre hasta el nivel 4;
- Verterlo en la caldera y atornillar el tapón;
- Enganchar el porta filtro;
- Colocar la jarra pequeña debajo del porta filtro;
- Encender la máquina y colocar el selector Vario System en "LIGHT";
- Después de algunos minutos, el vinagre caliente comenzará a fluir a través del porta filtro, en la jarra. De vez en cuando hacer salir un poco de vapor girando la manopla.
- Cuando toda la solución haya salido, apagar el aparato y dejarlo enfriar.
- Repetir la operación por lo menos 2 veces sólo con agua fría, para sacar toda huella de vinagre.

La **cafetera filtro** tiene que descalcificarse cada 40 ciclos: La descalcificación se puede realizar usando los correspondientes descalcificadores para

máquina de café que se encuentran en venta. En alternativa se puede usar vinagre de vino blanco, siguiendo el siguiente procedimiento:

- Verter 2 tazas de vinagre de vino blanco y 3 tazas de agua dentro del depósito. Colocar el depósito en la máquina;
- Disponer las jarras en la plancha calentadora y el porta filtro sin el café molido;
- Apretar el interruptor ON/OFF drip coffee, hacer erogar el equivalente de una taza y después apagar el aparato.
- Dejar que el vinagre actúe por una hora.
- Volver a encender la máquina y hacer erogar el resto de la solución.
- Para enjuagar, hacer funcionar el aparato con agua sin café molido, por lo menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

Para hacer	**Cantidad de agua en la jarra pequeña para verter en la caldera vapor (lado WATER LEVEL)**	**Cantidad de agua para meter en el filtro**
2 cafés		
2 capuchinos		
4 cafés		
4 capuchinos		

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Problema	Causas posibles	Solución
No sale más el café expreso.	El café está molido demasiado fino. El orificio del pico del porta filtro está tapado. El filtro está tapado.	Usar café de molido medio o del tipo para moka. Limpiar el orificio del pico. Limpiar el filtro con agua caliente fregándolo con una esponja abrasiva.
No se forma la espuma de leche mientras se hace el capuchino.	La leche no está suficientemente fría. El capuchinador está sucio.	Usar siempre leche a temperatura del frigorífico. Limpiar con atención los pequeños orificios del capuchinador.
Los tiempos de erogación del café filtro se alargaron.	Se tiene que descalcificar la cafetera filtro.	Realizar la descalcificación como descripto en el párrafo “descalcificación”.
El café tiene gusto a vinagre.	No se ha enjuagado suficientemente.	Enjuagar el aparato como descripto en el capítulo “descalcificación”.