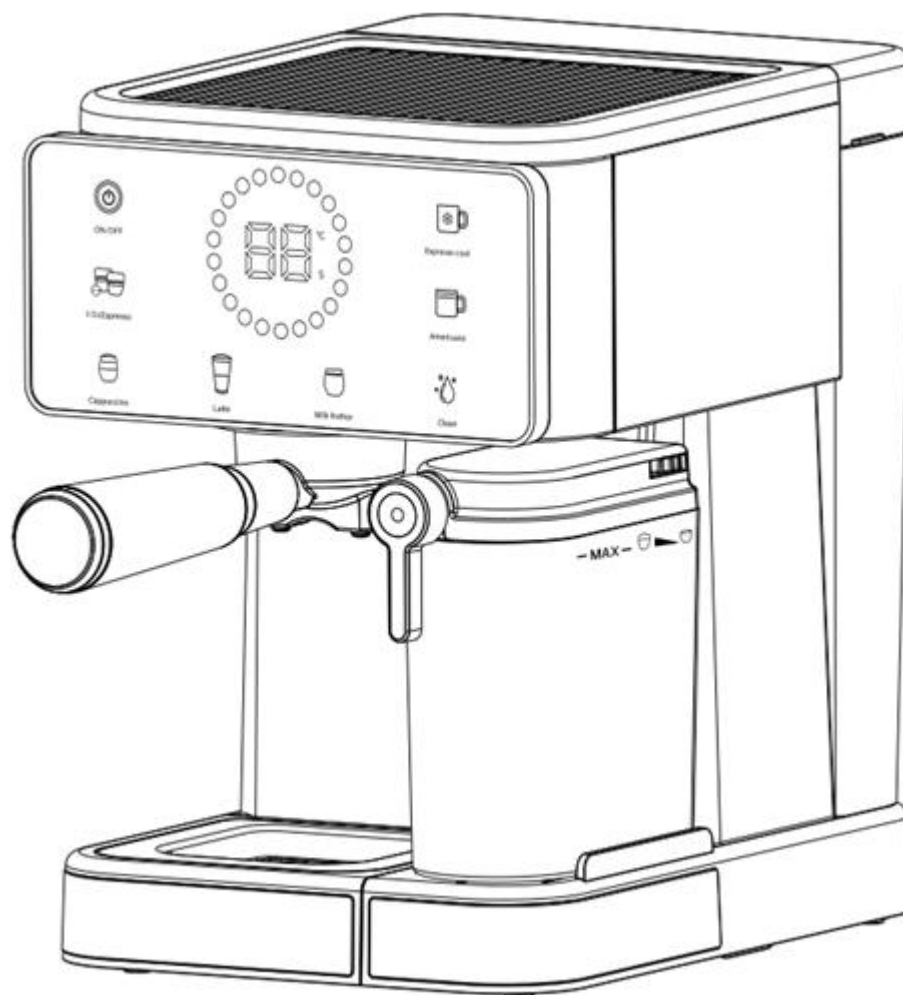




Manual de Instrucciones

Cafetera Espresso

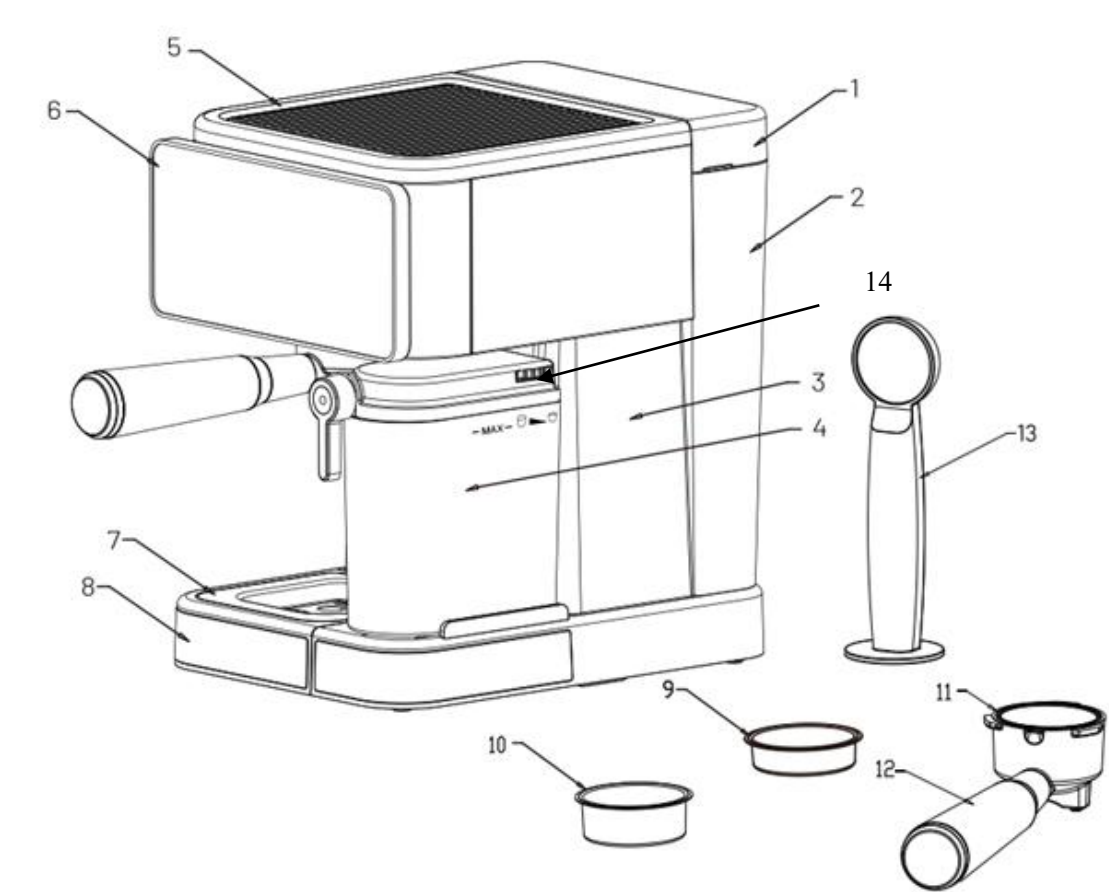
Modelo:



220-240V~ 50/60Hz 1350W

Lea detenidamente este manual antes de usarlo y guárdelo para futuras consultas.

CONOZCA SU CAFETERA



- 1. Tapa del depósito de agua
- 2. Depósito de agua
- 3. Tapa del tanque de leche
- 4. Tanque de leche
- 5. Placa superior
- 6. Panel de control
- 7. Placa de copa

- 8. Bandeja de goteo
- 9. Filtro de 1 disparo
- 10. Filtro de 2 disparos
- 11. Portafiltro
- 12. Mango del portafiltro
- 13. Cuchara de café y tamper
- 14. Control de la intensidad de la espuma

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, entre las que se incluyen las siguientes:

Antes de utilizarla, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincide con el de la placa de características de la cafetera.

El aparato debe estar conectado a tierra.

Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utilice cerca de niños.

Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, no introduzca el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No coloque objetos pesados sobre el cable.

Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe ni la máquina en agua u otros líquidos.

No utilice el equipo en entornos con altas temperaturas, campos magnéticos elevados y humedad. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de una fuente de fuego o de otros aparatos eléctricos, como el frigorífico.

Por favor, no encienda la máquina cuando el cable o el enchufe estén dañados, la máquina de café esté fuera de servicio o dañada de alguna manera y devuélvala al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y mantenimiento o póngase en contacto con el proveedor. Por favor, utilice accesorios originales.

Esta cafetera sólo sirve para hacer café, no la utilice para otros fines y colóquela en un lugar seco. Coloque la cafetera sobre una superficie plana o sobre una mesa. No cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera. Cuando utilice la cafetera, no toque directamente las partes calientes de la superficie. Limpie y mantenga regularmente las piezas de la cafetera para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.

No mueva ni apague la cafetera cuando esté en funcionamiento. No la haga funcionar sin agua. Para mayor seguridad, lea atentamente las instrucciones y siga el método de uso correcto. No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua u otros líquidos.

Sólo para uso doméstico, no la utilice al aire libre. Antes de usarla por primera vez, pásela dos veces por agua limpia para eliminar el olor. Guarde este folleto de instrucciones para

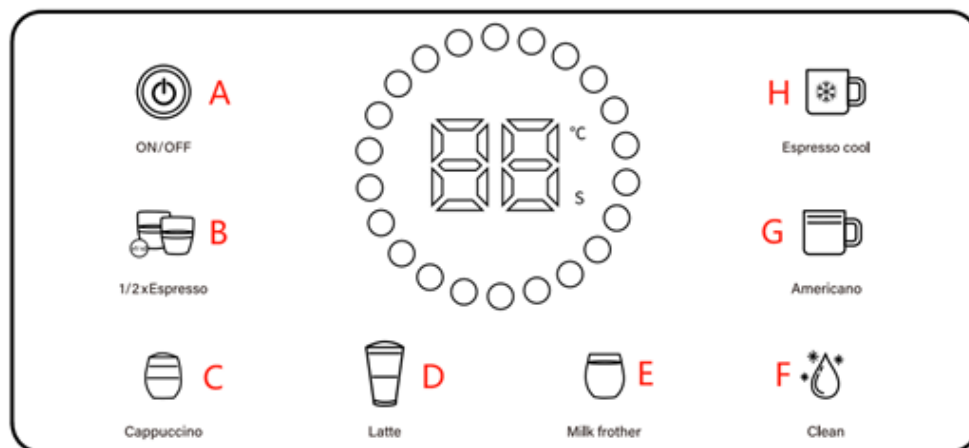
futuras consultas. La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Advertencia: el uso indebido puede causar posibles lesiones. La superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso.

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

Panel de control



A: Encendido/Apagado

B: 1/2xShot Espresso

C: Cappuccino

D: Latte

E: espumador de leche

F: Clean

G: Americano

H: Espresso frío

Consejos para calentar: llene el depósito de agua y el depósito de leche con 2/3 de agua purificada cada uno si aparecen las siguientes situaciones, Presione el botón CLEAN para liberar el agua del tubo dispensador de espuma unos 30segundos y de la salida de café unos 30segundos. Cuando finalice el ciclo, elimine cuidadosamente el agua de la taza y del depósito de leche. El aparato ya está preparado y listo para su uso.

- 1. Antes del primer uso de la máquina nueva.**
- 2. Cuando no utilice el aparato durante mucho tiempo.**
- 3. Después de cada reinserción del depósito de agua.**

Funcionamiento normal

Asegúrese de que la cafetera espresso está apagada y desconectada de la toma de corriente principal.

Sujete el asa de transporte del depósito de agua y extraígallo hacia arriba.

Llene el depósito con agua fresca y fría. NO sobrepase el nivel máximo de llenado marcado con 'MAX'.

Vierta leche en el depósito de leche. La leche NO debe sobrepasar las marcas MAX.

Llene el depósito con agua. Puede llenarlo con un vaso o sacarlo del aparato y llenarlo bajo el grifo. Si lo ha sacado del aparato para llenarlo de agua, asegúrese de que vuelve a estar bien colocado.

Llene el recipiente con la cantidad de agua deseada, asegurándose de que NO sobrepasa las marcas MAX. Llene sólo agua fría en el depósito de agua.

Cierre la tapa del depósito de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de que esté firmemente en su sitio.

Llenado del depósito de leche

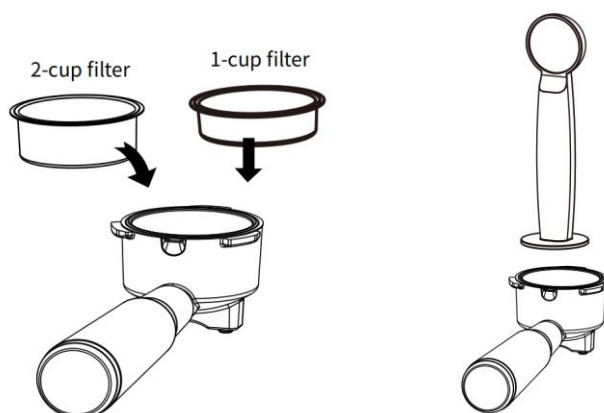
Si va a preparar un capuchino o un café con leche, retire el depósito de leche de la máquina, abra la tapa y vierta la cantidad de leche fría que prevea que va a necesitar. Asegúrate de que la leche esté dentro de las marcas MAX.

Vuelva a colocar el recipiente de la leche en la máquina y asegúrese de que está bien colocado.

Nota: Puede utilizar el tipo de leche entera y leche congelada.

Inserte el filtro en el portafiltro.

Rellene el filtro de infusión con el café espresso en polvo utilizando la cuchara dosificadora suministrada. Para obtener un buen espresso, la presión de contacto en el filtro infusor es tan importante como la variedad de café y el grado de molido del café. Por lo tanto, asegúrese siempre de que el filtro para espresso esté limpio y no contenga restos de polvo.



Si el molido es demasiado fino, se producirá un exceso de extracción y amargor con una crema manchada y desigual en la parte superior.

Si el molido es demasiado grueso, el agua pasará demasiado rápido y no habrá suficiente crema en la parte superior del espresso.

Si es necesario, añada más café espresso en polvo para llenar el filtro.

Vuelva a prensar el café espresso en polvo con el tamper.

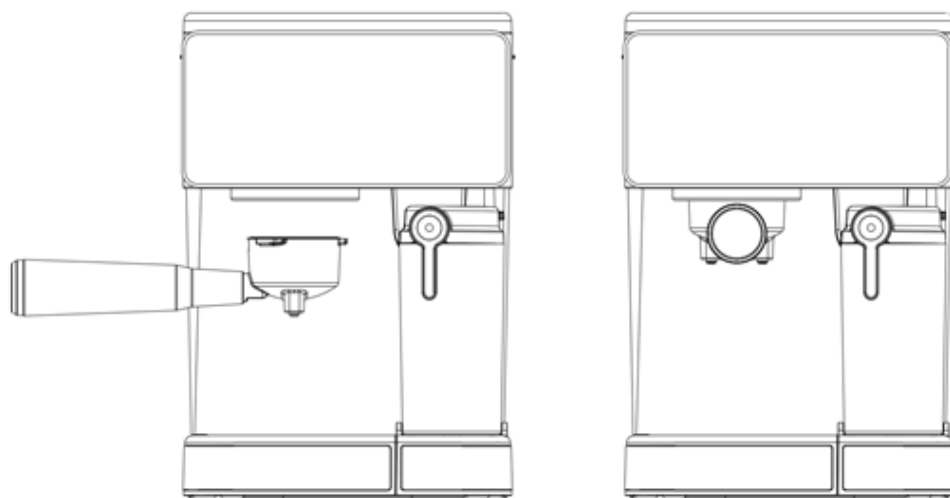
Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo el cabezal de infusión y evitar fugas.

La compresión del polvo para espresso es un proceso importante para la preparación del espresso.

Si la potencia del espresso está muy comprimida, el espresso pasará lentamente y habrá más crema.

Si no se comprime mucho, el espresso pasará más rápidamente y habrá menos crema.

Fije el portafiltro en el cabezal de infusión. Deslice la empuñadura hacia la izquierda y, a continuación, gírela hacia la derecha hasta que se bloquee. Suelte la empuñadura, el portafiltro debe asentarse firmemente en el cabezal de infusión y apuntar hacia delante en un ángulo de 90°.



Invierta la bandeja para tazas si usa una taza más grande para preparar un latte.

Nota: Al preparar un capuchino o latte, asegúrese de que la palanca del tubo de espuma esté ajustada de modo que el extremo del tubo de espuma de leche quede dentro de la taza.

Después de enchufar el aparato, presione el botón de encendido/apagado; todos los indicadores deben estar estables.

Espresso frío (filtro de una dosis): Coloque cubitos de hielo en el depósito de agua y presione el botón Cool Espresso para un espresso frío. La capacidad de salida es de aproximadamente 60 ml (+/-30%).

Consejo: Para obtener mejores resultados, use siempre agua helada.

Espresso caliente de una sola toma: presione el botón; la luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida, la máquina estará lista para preparar y servir café. La capacidad de salida es de aproximadamente 50 ml (+/-30%).

Espresso caliente doble: mantenga pulsado el botón durante 3 segundos; la luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida de manera fija, la máquina está lista para preparar café y verter café, la capacidad de salida es de alrededor de 80 ml (+/- 30%)

Consejos: El vertido ideal es oscuro y acaramelado con reflejos rojizos.

1. Después de preparar un espresso caliente, deje que la máquina se enfríe completamente antes de preparar un espresso en frío.

2. Mantenga pulsado «Espresso cool» durante 3 segundos para liberar el agua caliente y enfriar el aparato. Transcurrido un tiempo, vuelva a pulsarlo para detenerlo. La cafetera está lista para volver a utilizarla.

3. Americano (filtro 1 shot): pulse el botón, la luz parpadea lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida, la cafetera está lista para preparar café y servir café, la capacidad de salida es de unos 120ml(+/-30%).

4. Cappuccino (filtro 1 shot): Antes de preparar su capuchino, ajuste la cantidad de leche espumada según sus necesidades deslizando el control de intensidad de la espuma hacia la máquina para obtener una espuma abundante. Presione el botón Cappuccino una vez para preparar un solo capuchino. La máquina comienza a preparar el capuchino según su selección, con un volumen de salida aproximado de 120 ml (+/- 30 %), que se prepara con leche (aprox. 80 ml) y, a continuación, con un espresso (aprox. 40 ml) añadido directamente

a la taza, solo una taza a la vez.

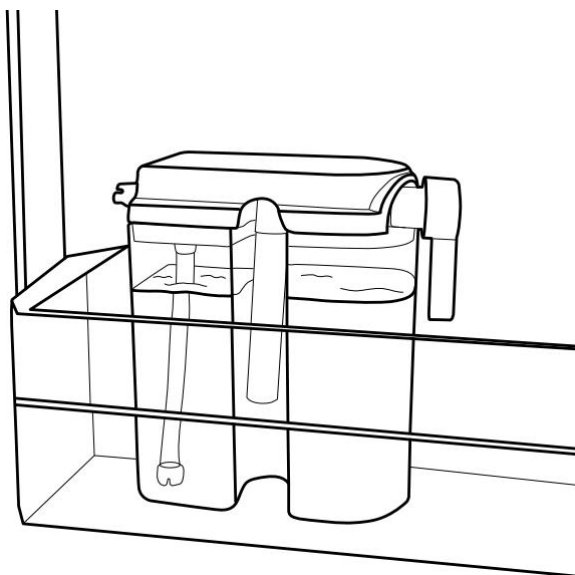
5. Latte(filtro 1 shot): Antes de preparar su Latte, ajuste la cantidad de espuma deseada deslizando el control de intensidad de la espuma en la dirección opuesta a la de la máquina para obtener una espuma más fina. Presione el botón Latte una vez para preparar un Latte individual. La máquina comenzará a preparar el Latte según su selección. El volumen de salida es de aproximadamente 160 ml (+/- 30 %), que se prepara vertiendo leche (aprox. 120 ml), seguida de un espresso (aprox. 40 ml) directamente en la taza; solo se prepara una taza a la vez.

Nota: La intensidad de la espuma se puede ajustar deslizando el control de intensidad de la espuma en la dirección de la máquina para obtener una espuma más gruesa durante el ciclo de preparación..

6. Espumador de leche: También puede usar el aparato solo para preparar espuma de leche. Pulse el botón ESPUMADOR DE LECHE para añadir más espuma a su bebida o preparar espuma para otra bebida, como chocolate caliente, chai latte o similar. Se detendrá automáticamente unos 20 segundos después.

Después de preparar bebidas con leche

Cuando hayas terminado de preparar tu bebida con leche, puedes guardar el depósito de leche en el frigorífico (ver imagen) o desechar la leche restante.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aunque puede guardar el depósito de leche con restos de leche en el frigorífico, es importante limpiar el depósito y el tubo de espuma de leche con regularidad para evitar

atascos y residuos. Para limpiar el depósito de leche, proceda como se indica a continuación:

Extraiga el depósito de leche del aparato

1. Retire la tapa del depósito.
2. Vacíe la leche restante. Lave a fondo el depósito de leche y su tapa con agua tibia jabonosa. Aclara las piezas con agua limpia y sécalas bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían la superficie.
3. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo de espuma de leche.
4. Mantenga pulsado el botón [Cappuccino] durante 3 segundos. La máquina empieza a expulsar el agua por el tubo dispensador de espuma (30 segundos) y por la salida de café (30 segundos). Deje que la máquina funcione durante unos segundos hasta que no vea más leche en la taza. El proceso se detendrá automáticamente total 1 minuto después.
5. Elimine los restos de agua del depósito de leche y vuelva a introducirlo en la máquina.

Limpieza del cabezal cervecero, del portafiltro y de los filtros

1. Apague completamente el aparato pulsando el interruptor situado en el lateral. A continuación, desenchufe la clavija de la toma de corriente.
2. Espere a que se enfríen las piezas metálicas calientes del aparato.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café o la almohadilla de café usada.
4. Lave el portafiltro y el filtro con agua tibia jabonosa y enjuague las piezas con agua limpia. No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
5. Limpie la parte inferior del cabezal de infusión de la máquina con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los restos de posos de café.
6. Vuelva a colocar el portafiltro (sin filtros) en el cabezal de infusión de la máquina.
7. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
8. Vuelva a encender la cafetera, pulse una vez el botón Espresso y deje que la cafetera elabore sólo con agua hasta que se detenga automáticamente.

Limpieza del depósito de agua

Elimine el agua restante extrayendo el depósito y vaciándolo en el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito entre una aplicación y otra. Lave el depósito de agua con agua jabonosa, aclárelo bien y séquelo con un paño. El depósito de agua se puede lavar en el lavavajillas.

Limpieza de las superficies del aparato

Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar la superficie.

No fije el portafiltro a la unidad de infusión para guardarlo durante períodos prolongados. Esto puede afectar a la estanqueidad entre el cabezal infusor y el portafiltro.

No sumerja el aparato en agua.

Función de enfriamiento

Tiene que dejar que la máquina se enfríe, si quiere volver a hacer café después del proceso de espumado de leche o volver a hacer café inmediatamente después de espumar leche. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede preparar un nuevo café después del proceso de enfriamiento de la máquina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problem	Reason	Method
No sale café del portafiltro	Aire durante el sistema	Antes de cada uso / rellene el depósito de agua, pulse prolongadamente Cappuccino 3S para dejar correr el agua 30s para realizar la autolimpieza.
	No hay agua en el depósito de agua	Añadir agua al depósito de agua
	El café se ha molido demasiado fino	Moler el café grueso.
	Demasiado café en el filtro	Llene el filtro con menos café
	La máquina no ha sido encendida o conectada.	Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda la máquina.
	El café en polvo se ha estampado/prensado demasiado.	Rellena la cafetera con café y no la machaques demasiado fuerte.
	El portafiltro no se ha bloqueado correctamente.	Gire el portafiltro hasta que quede en la posición de bloqueo.
El líquido sale por la parte superior del portafiltro acoplado.	Residuos en el precinto.	Elimine los residuos.
	Demasiado café en el filtro.	Llene el filtro con menos café.
	No más vapor.	Llene el depósito de agua.

La leche no está espumosa después de espumar o no sale del tubo de espuma de leche.	La leche no está suficientemente fría.	Utiliza leche fría.
	El tubo de espuma de leche está obstruido	Limpiar el tubo de espuma de leche
	Utilizar leche desnatada	Lo mejor es la leche entera
	El café se ha molido demasiado grueso.	Moler el café más fino.
El café pasa por el filtro demasiado rápido.	No hay suficiente café en el filtro	Vierta más café en el filtro y apisonelo suavemente.
	Ha utilizado el filtro pequeño para un espresso doble.	Utilice el filtro grande para espresso doble.
El café es demasiado fino.	El café estaba molido grueso.	Moler el café más fino.



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse como residuo urbano. Debe llevarse a un centro especial de recogida de residuos diferenciado por la autoridad local o a un distribuidor que preste este servicio. La eliminación selectiva de un electrodoméstico evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un importante ahorro de energía y recursos. Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con un cubo de basura con ruedas tachado.