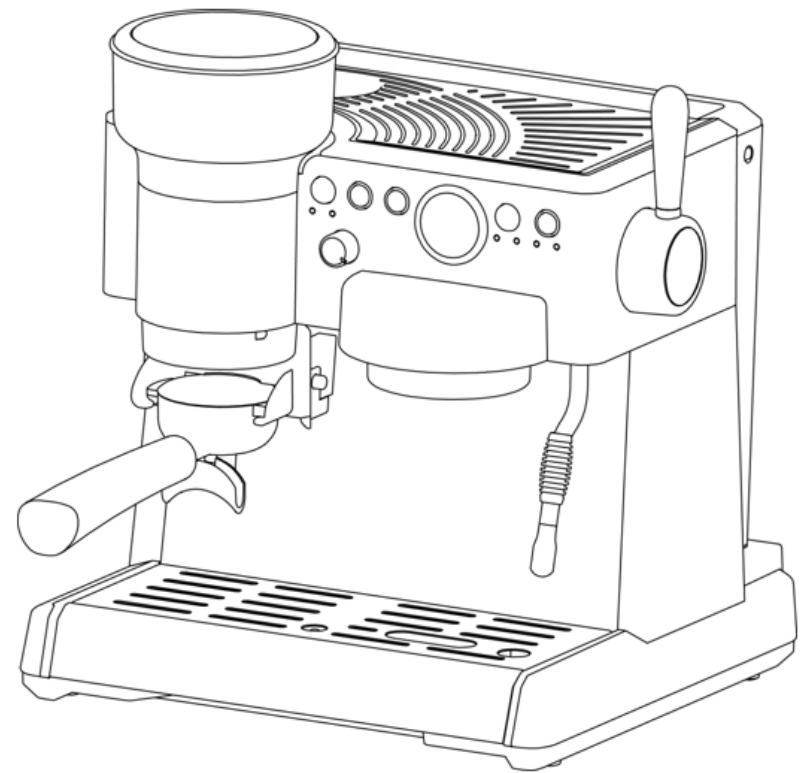




MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA ESPRESSO / CAPUCCINO / BARISTA

MODELO: XI-CM92



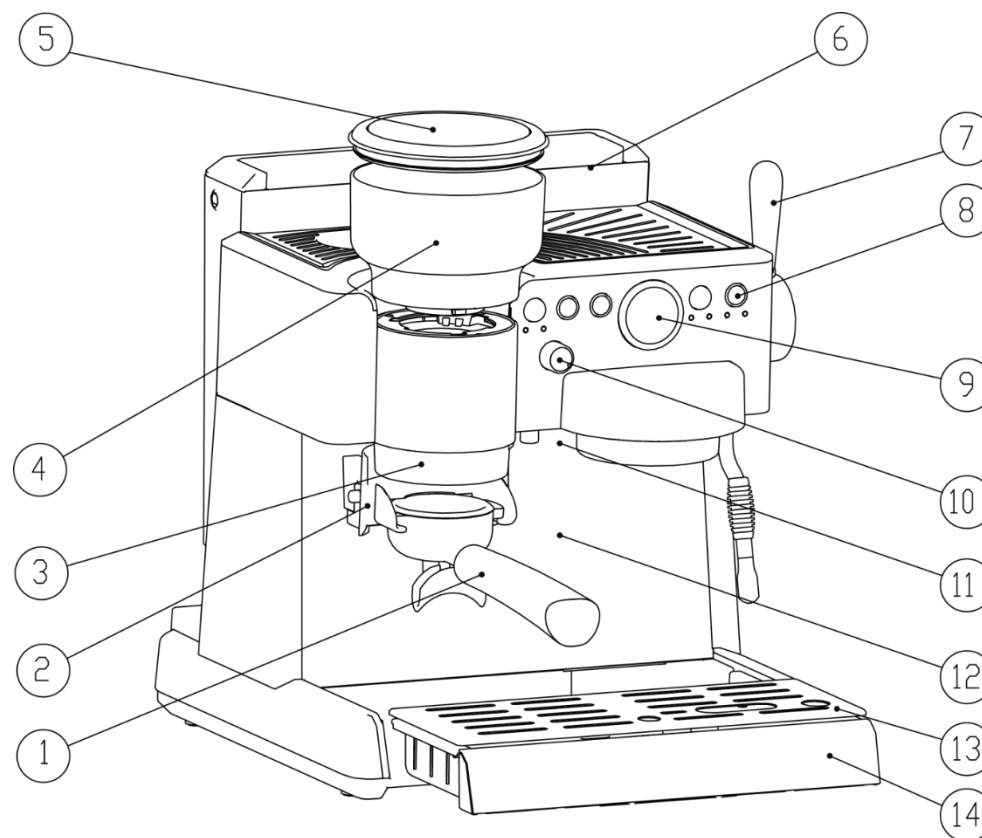
MADE BY XION

Precauciones Importantes

- Verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la etiqueta de la cafetera antes de usarla.
- Antes de usar esta máquina, debe estar correctamente conectada a tierra.
- Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato se utilice cerca de niños.
- Para evitar incendios o descargas eléctricas, mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y otros líquidos. No dañe, doble bruscamente ni estire el cable, y no coloque objetos pesados sobre él.
- Antes de limpiar o cuando no esté en uso, desenchufe la máquina y déjela enfriar antes de limpiar las partes.
- No utilice esta máquina en lugares calientes, húmedos o con campos magnéticos intensos. No coloque la cafetera sobre objetos calientes, cerca del fuego ni sobre otros electrodomésticos como heladeras.
- No utilice la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si presenta fallas o si ha sido dañada de alguna manera. Llévela al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con el distribuidor.
- Utilice únicamente componentes originales.
- Esta máquina es solo para preparar café. No la utilice con otros fines y manténgala en un ambiente seco.
- Coloque la cafetera sobre una superficie plana o mesa, y asegúrese de que el cable no cuelgue del borde.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque superficies calientes del aparato.
- No toque directamente las partes calientes de la máquina durante el funcionamiento.
- Limpie y mantenga regularmente las piezas de la cafetera para asegurar la calidad del café y prolongar la vida útil del equipo.
- No mueva ni apague la máquina mientras esté en funcionamiento.
- No opere la máquina sin agua.
- Por seguridad, lea el manual cuidadosamente y utilice la máquina de forma correcta.
- No sumerja la cafetera ni el cable en agua u otros líquidos para limpiarla.
- No use la máquina en exteriores.
- Antes del primer uso, deje circular agua limpia dos veces para eliminar olores.
- Al ajustar la finura del molido, hágalo mientras el motor esté en funcionamiento.
- Solo para uso doméstico. No usar con otros fines.
- Conserve este manual para futuras consultas.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos autorizados del fabricante o de su departamento de mantenimiento.

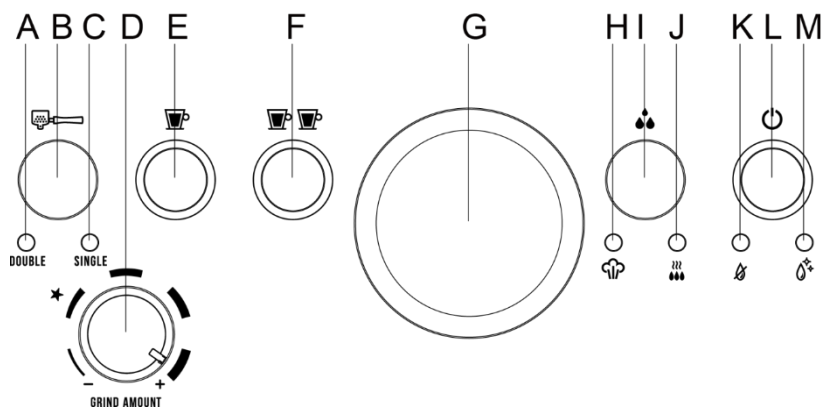
Componentes y Diagrama de Instalación

1. Portafiltro
2. Soporte del embudo
3. Anillo de ajuste de finura de molienda
4. Contenedor de granos
5. Tapa del contenedor de granos
6. Tanque de agua
7. Manija de vapor
8. Botón de función
9. Manómetro
10. Perilla de ajuste del tiempo de molienda
11. Boquilla de agua caliente
12. Tubo de vapor
13. Base para taza
14. Bandeja seca



Indicadores y botones:

- A. Luz indicadora de doble dosis de café molido
- B. Botón selector de una o dos dosis
- C. Luz indicadora de una dosis
- D. Perilla para cantidad de café (tiempo de salida del polvo)
- E. Botón de una taza
- F. Botón de dos tazas
- G. Manómetro
- H. Luz indicadora de vapor
- I. Botón de agua caliente
- J. Luz indicadora de agua caliente
- K. Luz indicadora de falta de agua
- L. Botón de encendido/apagado
- M. Luz indicadora de limpieza

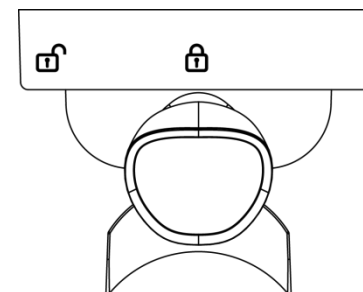


Sección de Operación

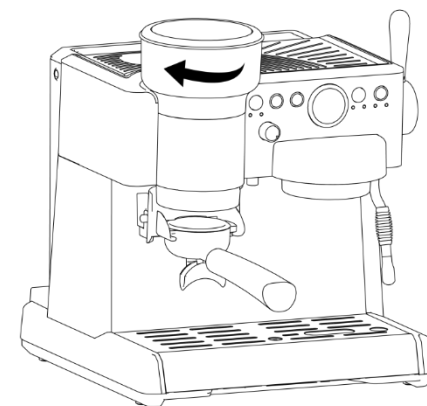
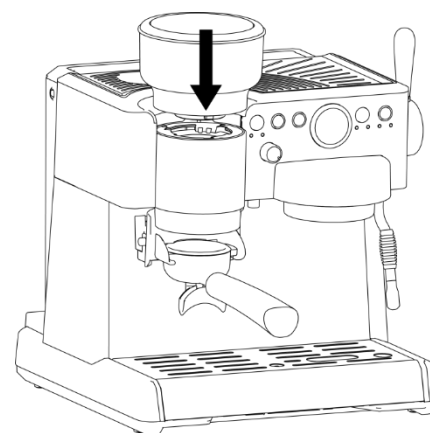
Primer uso de la función espresso / Preparación para condiciones frías

1. Llene el tanque de agua con agua potable a temperatura ambiente hasta la marca “MAX”.

2. Saque el filtro del embalaje, insértelo y atorníllelo en la posición correspondiente de la máquina. Alinee el mango del filtro con la marca “”.



3. Instale el contenedor de granos: inserte el seguro en la posición correspondiente y gírelo en sentido horario. *Con la máquina encendida, la luz indicadora de molienda de granos se encenderá si el contenedor está en su lugar y el componente de cuchillas está instalado; de lo contrario, permanecerá apagada.*



4. Abra la tapa del contenedor de granos, coloque una cantidad adecuada de granos de café y luego cierre la tapa.

5. Conecte el cable de alimentación y presione el botón de encendido; todas las luces indicadoras parpadearán una vez junto con un “bip”, y la máquina comenzará a precalentarse. Al mismo tiempo, las luces indicadoras de los botones “Una taza de café”, “Dos tazas de café” y “Agua caliente” parpadearán lentamente.

Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición “○”. Si está en una posición “☺/☹”, las luces de los cinco botones parpadearán simultáneamente. Si el contenedor de granos o el componente de molienda de granos no están instalados, la luz indicadora de cantidad de polvo para 1/2 taza se pondrá en rojo.

6. Presione el botón de agua caliente. Cuando la bomba de agua comience a funcionar y el agua caliente fluya por la salida de la “tubería de agua caliente”, continúe con el paso 7.

Nota: Sin este paso, puede que no sea posible calentar agua para preparar café.

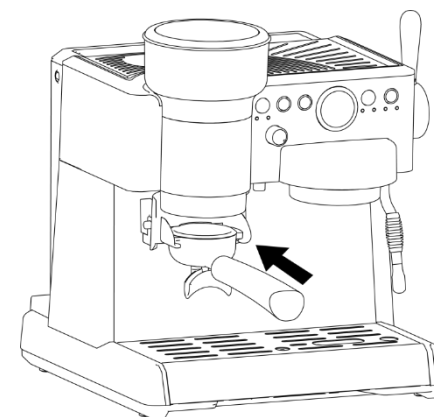
7. Cuando las luces indicadoras de los botones “Una taza de café” y “Dos tazas de café” estén encendidas de forma fija, presione el botón “Dos tazas de café” y deje que el agua caliente fluya para limpiar el filtro de café o la taza.

Molienda del café molido

1. Después de encender la máquina, seleccione el modo de filtro correspondiente según la especificación del filtro. Para un filtro de doble taza, presione el “botón opcional de cantidad de polvo para filtro de 1 taza/2 tazas”. La luz indicadora correspondiente

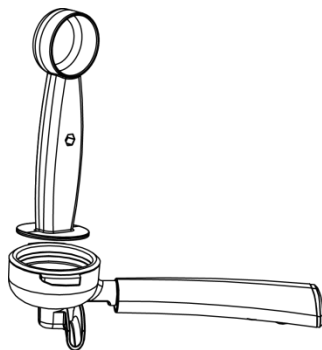
se apagará, y la máquina dispensará café molido para un filtro de doble taza. Para un filtro de una sola taza, no es necesario realizar ninguna operación (la máquina establece por defecto el filtro de una taza al encenderse).

2. Ajuste el “anillo de ajuste de finura de molienda” a una posición adecuada. El tipo de granos de café y la finura del polvo afectan la cantidad de salida de café molido. Ajuste la finura mientras el motor está en funcionamiento.
3. Inserte el embudo en el soporte del embudo para molienda de granos y empuje el “interruptor de molienda” con el embudo para iniciar la máquina. Presione nuevamente el “interruptor de molienda” para detener la molienda cuando se haya alcanzado la cantidad deseada de café molido, o deje que la máquina se detenga automáticamente una vez alcanzada la cantidad programada.



Preparación del espresso

1. Después de encender la máquina, retire el filtro del “soporte del embudo de molienda de granos”. Use un prensador (tamper) para nivelar y compactar el café molido. Al mismo tiempo, limpie el exceso de café que haya quedado en el borde del filtro.



2. Inserte el embudo en el extremo de preparación de café y gírelo en la dirección indicada por la señal para bloquearlo. Luego coloque la taza de café debajo del filtro.
3. Cuando las luces indicadoras de los botones “Una taza de café” y “Dos tazas de café” estén encendidas, presione el botón “Una taza de café” y la máquina servirá una taza (o presione el botón “Dos tazas de café” para obtener dos tazas de café).
4. Al mismo tiempo, ajuste la posición de la taza de café y permita que el líquido de café fluya dentro de la taza a lo largo de la pared.
5. La máquina se detiene automáticamente al finalizar la función. ¡Espere un momento hasta que el café esté completamente listo!

Función de vaporización de leche

1. Después de encender la máquina, la “Luz Indicadora de Vapor” se pone roja y comienza a parpadear. En ese momento, el vapor está en proceso de precalentamiento hasta que la luz roja se vuelve blanca y permanece encendida, lo que indica que el precalentamiento ha finalizado.
2. Vierta leche entera fría (4–8 °C) en una taza para latte hasta 1/3 de su capacidad. Inserte la boquilla de vapor a 1 cm por debajo de la superficie de la leche y luego gire lentamente la “Manija de Vapor” a la posición “☺/☕”. El vapor comenzará a salir.

Nota: el tiempo máximo de vaporización de leche es de 2 minutos. Antes de espumar la leche, abra primero la válvula de vapor para liberar un poco de agua que se encuentra dentro del tubo de vapor.

3. Cuando la temperatura de la leche alcance aproximadamente los 60 °C y la espuma comience a expandirse, gire la “Manija de Vapor” a la posición “○” para cerrar el vapor.
4. Si la vaporización de la leche ya ha finalizado, podés mantener la “Manija de Vapor” en la posición “☺/☕” durante un momento para permitir que el vapor continúe saliendo, lo cual puede limpiar el interior del tubo de vapor y evitar que la boquilla de vapor se obstruya.

Función de agua caliente

Después de encender la máquina y una vez que se haya completado el precalentamiento, la “Luz Indicadora de Agua Caliente” permanecerá encendida. Presione el “Botón de Agua Caliente” una vez de forma continua, y la bomba de agua comenzará a funcionar. El agua caliente saldrá por la salida de la “Tubería de Agua Caliente” y se detendrá automáticamente una vez alcanzado el tiempo establecido (el tiempo configurado es de aproximadamente 20 segundos).

Función Adicional — Función de Memoria de Preparación

1. Después de que la máquina haya terminado el precalentamiento (cuando las luces indicadoras de los botones “Una taza de café” y “Dos tazas de café” permanezcan encendidas), presione en ese momento el botón “Una taza de café”. El filtro comenzará a liberar café. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, suelte el botón; la máquina dejará de bombear agua y emitirá un “bip”. Este período de tiempo quedará memorizado. La próxima vez que presione el botón “Una taza de café”, la máquina preparará el café de acuerdo con ese tiempo (el máximo es de 60 segundos, y si se excede ese tiempo, la configuración no será válida).

Consejo: si presiona el botón por un tiempo demasiado corto, no se almacenará la memoria. Es necesario mantenerlo presionado durante más de unos 10 segundos.

2. La configuración de la función de memoria del botón “Dos tazas de café” es la misma que la anterior.
3. **Configuración del volumen de agua caliente:** Luego de completar el precalentamiento, presione en ese momento el botón “Agua caliente”. La bomba de agua comenzará a funcionar

y el agua caliente fluirá desde la salida del tubo correspondiente. Cuando se alcance la cantidad deseada de agua, suelte el botón “Agua caliente”, y esa cantidad será memorizada. La próxima vez que presione el botón “Agua caliente”, la máquina liberará agua caliente de acuerdo con ese tiempo programado (el rango de configuración es de 5 a 30 segundos; otras configuraciones no serán válidas).

4. **Restablecer a la configuración de fábrica:** conecte la alimentación. Mientras la máquina esté apagada, presione simultáneamente los botones “Una taza de café” + “Agua caliente” durante 3 segundos. Las luces indicadoras de “una taza de café”, “dos tazas de café”, “vapor” y “agua caliente” parpadearán, y la máquina emitirá 3 “bips”. Luego, las luces se apagarán, lo que indica que se han restaurado los valores de fábrica.

Función de enfriamiento

Cuando desees preparar café después de que la máquina haya finalizado la vaporización y apagues el “interruptor de vapor”, las luces indicadoras de los botones de una taza y dos tazas parpadearán rápidamente debido a la alta temperatura, y será necesario enfriar la máquina.

Método: presiona una vez el botón de vapor (para cambiar el estado de funcionamiento), gira la perilla “/” y la bomba de agua comenzará a bombear agua para enfriar la máquina.

Aviso de falta de agua

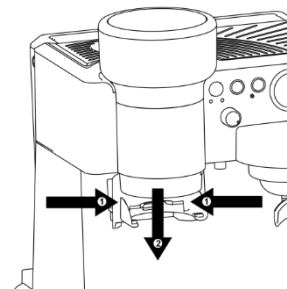
Cuando no hay agua en el tanque, la “Luz Indicadora de Falta de Agua” permanecerá encendida y la máquina emitirá 3 pitidos. La bomba de agua dejará de funcionar. En ese momento, deberá agregar agua al tanque. Utiliza primero la función de agua caliente para hacer circular el agua, de modo que la máquina pueda volver a funcionar normalmente.

Limpieza y mantenimiento

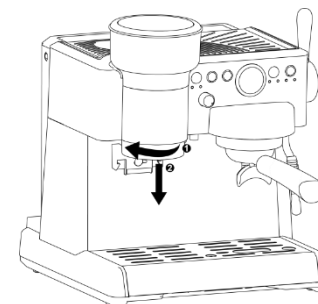
1. Corte la alimentación eléctrica y limpie la cafetera antes de que se enfríe por completo.
2. Limpie el exterior de la cafetera y algunos de sus componentes con un paño húmedo o una esponja de limpieza. Especialmente, limpie bien el tubo de vapor después de espumar la leche.

Nota: no limpie con alcohol ni con disolventes, y no sumerja la máquina en agua para limpiarla.

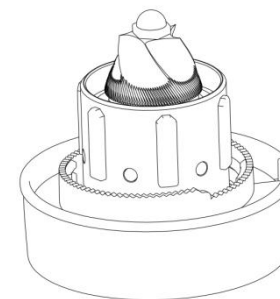
3. Desenrosque el embudo de café y limpie los restos de café molido dentro del filtro.
4. Cuando necesite retirar el polvo restante debido al cambio de tipo de granos o para limpiar regularmente el componente de cuchillas de molienda: Primero, retire el soporte del embudo de la máquina. Al retirarlo, presione los botones a ambos lados con las manos y luego tire hacia abajo.



Luego, desenrosque el componente de cuchillas de molienda de la máquina.



Después de limpiar el polvo residual en el componente de cuchillas de molienda, vuelva a enroscarlo e instale el soporte del embudo.



Problemas y Posibles soluciones

Problema	Causa	Posible Solución
No sale agua o vapor	1. Verificar si hay agua en el tanque / si el tanque está en su lugar	1. Agregar agua al tanque y encender el interruptor de encendido y el interruptor de café
	2. No se agregó agua previamente a la máquina	2. Método para agregar agua a la máquina: presione y mantenga el botón de “agua caliente”. La bomba comienza a ingresar agua hasta que salga por la boquilla de vapor o del embudo
	3. La máquina no ha completado el precalentamiento	3. La máquina solo dispensa café después de que se completa el precalentamiento, es decir, cuando la luz indicadora deja de parpadear y permanece encendida
Sin crema	El café molido es muy grueso / no está prensado	Reemplace el café molido y presione el café con un prensador
No sale vapor	1. La salida de vapor está obstruida	1. Use un alambre fino para destapar el orificio de salida de vapor
	2. El interruptor de vapor no está encendido o se encendió antes de terminar el precalentamiento	2. Después de espumar leche, use la función de agua caliente para limpiar el tubo de vapor
		3. Encienda el interruptor de vapor y comience a vaporizar solo después de completar el precalentamiento
Más o menos café	Se ha colocado demasiada o muy poca cantidad de café molido	Llenar la cantidad de polvo de acuerdo al estándar. Una cucharada por taza, y prensar bien. El café no debe estar ni demasiado grueso (no se extrae completamente) ni demasiado fino (afecta el flujo del café)

Mala espumación de leche	1. Si se está utilizando leche entera	1. Utilizar leche descremada
	2. Se inicia el espumado antes de que termine el precalentamiento del vapor	2. Comenzar a vaporizar solo cuando la luz indicadora de vapor deje de parpadear y quede fija
No sale café pero las luces de café y vapor están encendidas	Temperatura excesiva después de la vaporización	Bombear agua para enfriar
No sale café	La máquina está en estado de vapor y el interruptor de vapor no está apagado	Girar el interruptor de vapor a la posición “OFF”
Agua caliente no está suficientemente caliente	La máquina funciona sin haberse calentado aún	Esperar hasta que las 3 luces indicadoras de la izquierda estén encendidas y luego comenzar a usar
La máquina no muele granos	El recipiente de granos no está bien instalado	Girar el recipiente de granos hasta colocarlo correctamente y girar la perilla a la posición adecuada
Polvo muy grueso	La perilla de ajuste de finura no está correctamente ajustada	Ajustar la perilla de finura a una posición más fina
Los granos no caen / se derraman al retirar el recipiente	La “junta del recipiente de granos” no está instalada o está mal colocada	Instalar correctamente la “junta del recipiente de granos”
Salida de polvo insuficiente o excesiva	La perilla de cantidad de polvo no está ajustada correctamente	Ajustar la “perilla de cantidad de polvo” a una posición adecuada según el tipo de granos y la finura deseada

Eliminación ecológica



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar las normativas locales:

entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de eliminación de residuos adecuado.