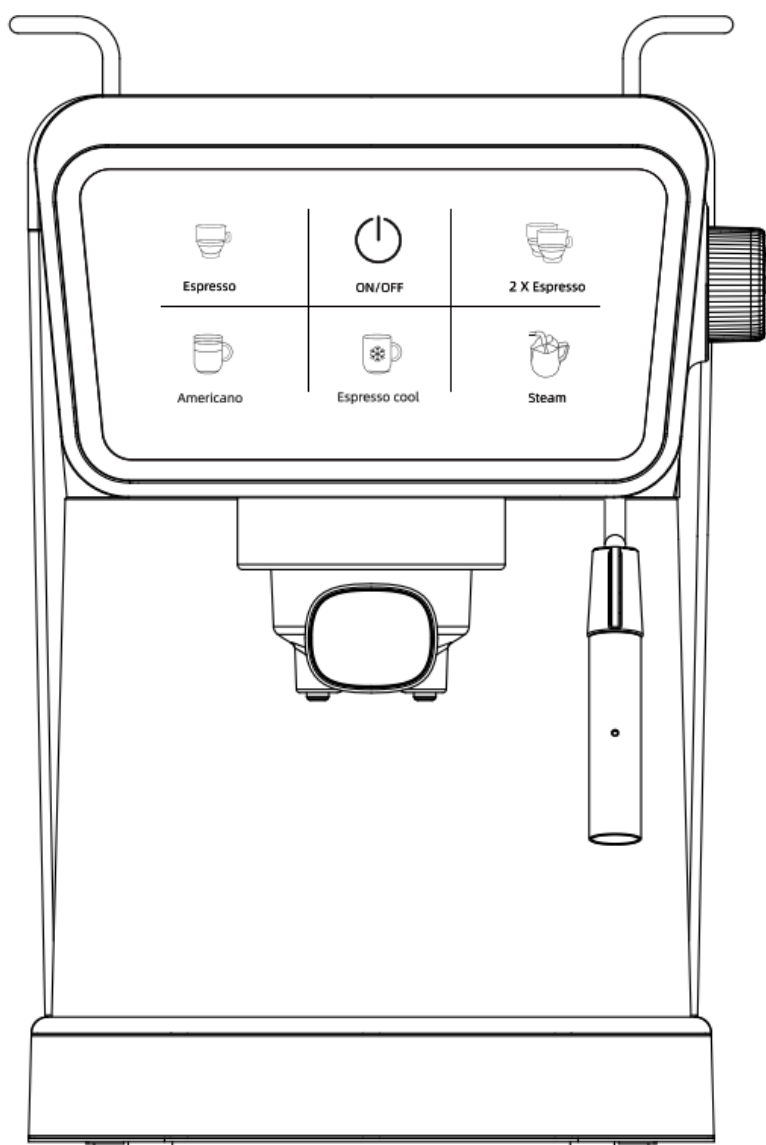




Manual de instrucciones

Cafetera Espresso

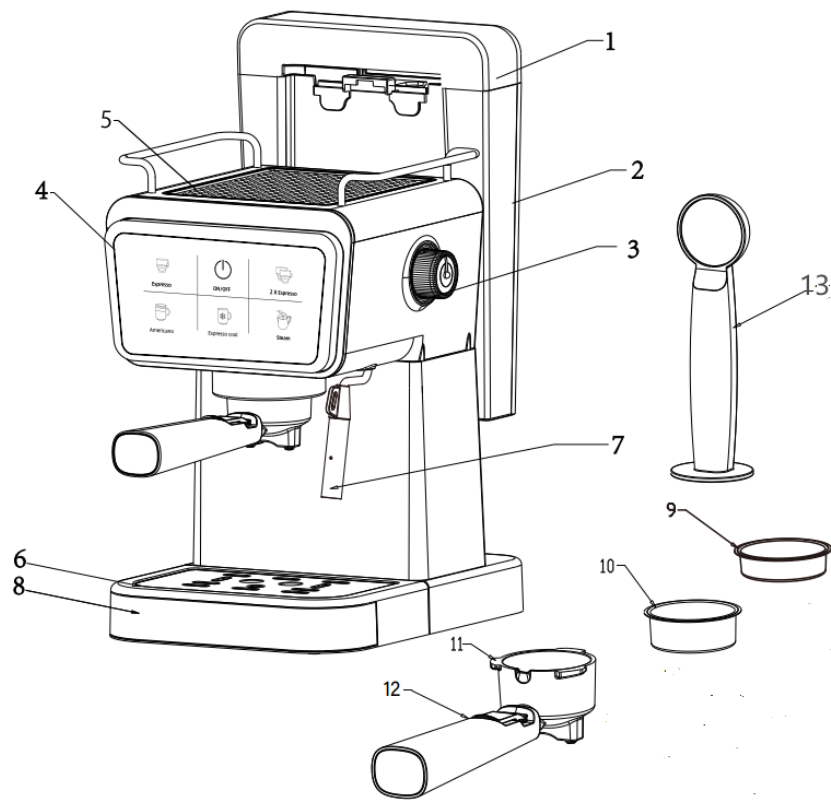
Modelo: XI-CM301



220-240V~ 50/60Hz 1350W

Lea detenidamente este manual antes de utilizarlo y guárdelo para futuras consultas

CONOZCA SU CAFETERA



1. Tapa del depósito
2. Depósito de agua
3. Botón de vapor
4. Panel de mandos
5. Placa superior
6. Placa de la taza
7. Boquilla de vapor
8. Bandeja de goteo
9. Filtro de 1 disparo
10. Filtro de 2 ranuras
11. Portafiltro
12. Asa del portafiltro
13. Cuchara de café y tamper

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, incluyendo las siguientes:

Antes de utilizarla, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde 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 evitar descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe ni la máquina en agua u otros líquidos. No utilice el aparato 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 un 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.

Utilice accesorios originales.

Esta máquina sólo se utiliza para hacer café, no la utilice para otros fines, y póngala en un ambiente seco. Coloque la cafetera sobre una superficie plana o sobre una mesa. No cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o de la 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 desconecte 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, prepárela dos veces con 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.

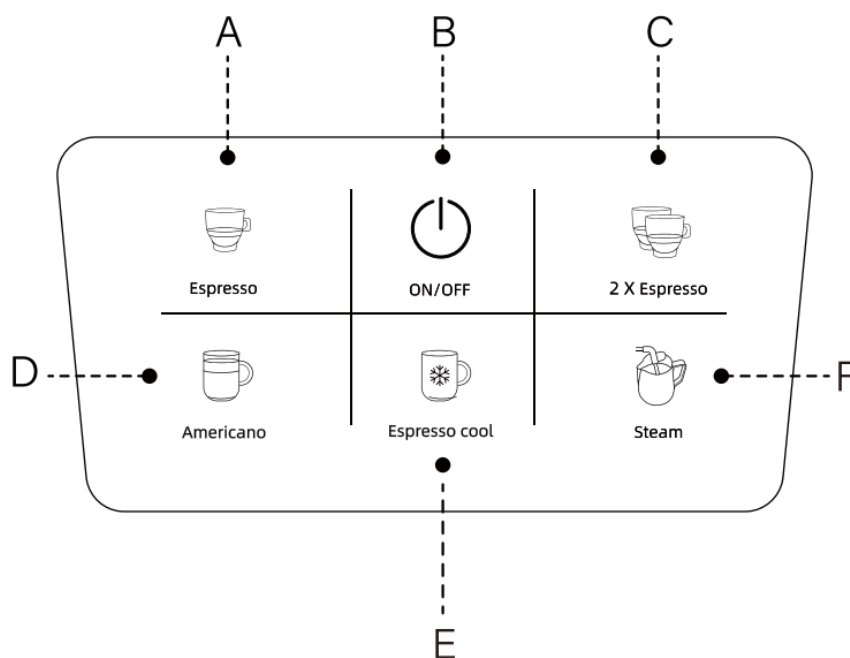
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Consejos: llene el depósito de agua con 2/3 de agua purificada si se presentan las siguientes situaciones, girando el mando giratorio a la posición ON para liberar los aproximadamente 30ml de agua caliente.

1. Antes del primer uso de una máquina nueva.
2. Cuando no utilice el aparato durante mucho tiempo.
3. Después de cada cocción al vapor.
4. Después de volver a introducir el depósito de agua.

Panel de Control

- | | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------|
| A. Espresso de 1 shot | B. Encendido/Apagado | C. Espresso de 2 shots |
| D. Americano | E. Espresso Frio | F. Vapor |

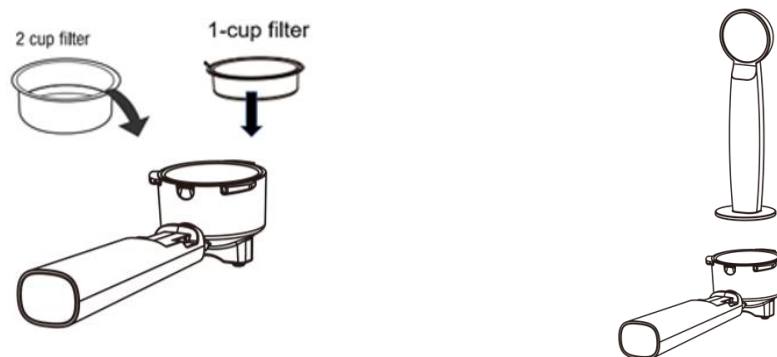
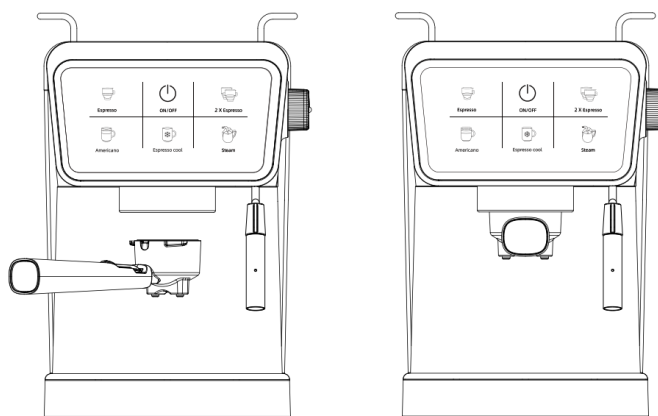


Funcionamiento normal

1. Asegúrese de que la cafetera espresso está apagada y desconectada de la toma de corriente principal.
2. Sujete el asa de transporte del depósito de agua y extráigalo hacia arriba
3. Llene el depósito con agua fresca y fría. NO sobrepase el nivel máximo de llenado marcado con 'MAX'.
4. Vuelva a insertar el depósito de agua para asegurarse de que está correctamente enchufado.

5. Introduzca 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.

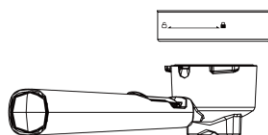
Vuelva a prensar el café espresso en polvo con el tamper.

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.



6. 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°.

7. Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de la salida de café.

8. Después de enchufar, pulse el botón ON/OFF, todos los indicadores se estabilizan.

9. Espresso Frio: Coloque los tubos de hielo en el depósito de agua, pulse el botón Cool Espresso para obtener un espresso frío, la capacidad de salida es de unos 60ml(+/-30%)

Consejo: Utilice siempre agua helada para obtener el mejor resultado.

10. Shot Espresso caliente: pulse el botón, la luz parpadea indicando que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida, la máquina está lista para preparar café y servir café, la capacidad de salida es de unos 50 ml (+/-30%).

11. Espresso doble shot caliente: 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 y servir café; la capacidad de salida es de unos 80 ml (+/-30%).

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

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

2. Mantenga pulsado «Cool Espresso» 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: 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 máquina está lista para preparar café y servir café, la capacidad de salida es de unos 120ml(+/-30%)

4. Vapor: Puede hacer dos cosas con el uso del «vapor». Puedes calentar la leche y mezclar el aire con la leche para formar una textura espumosa. Pero tienes que ser paciente y si quieres ser perfecto con el proceso de texturización de la leche.

5. Determinar cuánta leche se necesita en función del número de tazas que se van a hacer.

Consejo: Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el proceso de texturización.

- Vierta leche fría refrigerada en la jarra espumadora inoxidable, aproximadamente 1/3 de su capacidad.
- Al pulsar el botón de vapor, éste parpadeará. Se estabilizará cuando esté listo para usarse.
- Limpie el agua del vaporizador. La función de vapor se activará encendiendo la función de vapor y el dial de control de vapor. Puede girar el dial de control a la posición OFF cuando no haya más agua.: Gire el vaporizador hacia un lado de la cafetera espresso.
- Coloque la varilla de vapor en la leche de modo que la boquilla esté aproximadamente a 1 cm por debajo de la superficie y active la función de vapor girando a la posición ON tanto el dial de control de vapor.
- Gire la taza, de modo que la varilla de vapor «toque» la boquilla de la taza y baje la taza

hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Se iniciará una acción de formación de espuma en la leche. **Nota:** No permita que el vapor salga de forma irregular, ya que creará espuma aireada/burbujas grandes. Si esto ocurre, debe levantar la taza para que la boquilla de vapor descienda más dentro de la leche.

- A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la taza empezará a subir. Cuando esto ocurra, siga el nivel de la leche bajando la taza, manteniendo siempre la punta de la boquilla de vapor justo por debajo de la superficie.
- Una vez creada la espuma, sube la taza hasta que la boquilla de vapor esté en el centro de la leche.

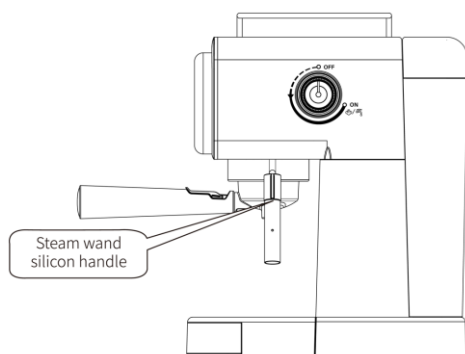
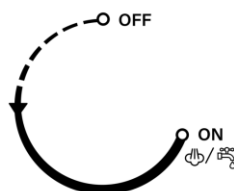
Consejo: Cada bebida necesita una cantidad específica de espuma. Por ejemplo, un capuchino necesita más espuma que un café con leche.

Tienes que apagar el dial de control de vapor para detener el vapor inmediatamente.

- **IMPORTANTE: No hierva la leche.**
- Retire la taza, limpie la boquilla de vapor y la varilla con un paño limpio y húmedo y purgue una pequeña cantidad de vapor inmediatamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para limpiar la cafetera espresso, apáguela y desenchúfela de la toma de corriente. Le recomendamos encarecidamente que no sumerja ninguna pieza de la cafetera en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiarla, basta con pasar un paño limpio y húmedo y secarla antes de guardarla.



LIMPIEZA DE LOS FILTROS, DEL PORTAFILTRO Y DEL CABEZAL DE INFUSIÓN

Hay que limpiar bien los filtros de acero inoxidable. El portafiltro debe enjuagarse con agua inmediatamente después de su uso para eliminar los restos de café.

Haga correr agua periódicamente por la máquina con el portafiltro colocado, pero sin café molido, para enjuagar cualquier resto de café persistente.

Debe utilizar un paño limpio y húmedo para limpiar bien el interior del cabezal de infusión y eliminar los restos de café.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA EXTERIOR/PLACA CALENTADORA DE TAZAS

No utilice ningún limpiador común o fuerte para limpiar la cubierta exterior. Debe utilizar un paño suave y húmedo para limpiar la cubierta exterior y la placa calentadora de tazas.

LIMPIEZA DE LA REJILLA DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

Hay que quitar, limpiar y vaciar con frecuencia la pequeña rejilla, sobre todo cuando la bandeja recogegotas está llena. La rejilla puede lavarse y enjuagarse a fondo en agua tibia jabonosa. Utilice un detergente no abrasivo (no utilice detergentes abrasivos, estropajos o bayetas que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

Tiene que quitar la bandeja recoge gotas cuando desmonte la rejilla. A continuación, límpiela con un paño suave y húmedo (no utilice productos de limpieza agresivos ni agentes abrasivos).

NOTA: No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

Después de cocer la leche al vapor, limpie el vaporizador. Utilice un paño húmedo para limpiar el vaporizador y, a continuación, vuelva a colocar el vaporizador en la bandeja de goteo, dirigido de nuevo a la bandeja de goteo, tiene que poner momentáneamente el dial de control de vapor y agua caliente en la posición de agua caliente. En ese momento, la leche restante saldrá del interior del vaporizador. Asegúrese de que el dial de control del vapor y del agua caliente está en la posición OFF. Apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe. Si el vaporizador sigue bloqueado, limpie la abertura con un alfiler.

Función de enfriamiento

Debe dejar que la máquina se enfríe si desea volver a preparar café después del proceso de espumado de leche o si desea volver a preparar café inmediatamente después del proceso de espumado de leche o de lavado del tubo de vapor. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede volver a preparar café después del proceso de enfriamiento de la máquina.

La temperatura aumenta después de la limpieza del tubo de vapor y del proceso de espumado de la leche. Para detener la función de vapor, pulse el botón correspondiente. Encienda el «Pomo de vapor» para liberar el agua caliente y enfriar el aparato. Al cabo de un rato, apague el «Pomo del vapor». La cafetera está lista para volver a utilizarse.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problem	Razón	Método
No se sirve café	Aire dentro del sistema	Antes de cada uso / rellene el depósito de agua, mantenga pulsado el Cappuccino durante 3 segundos para que corra el agua 1 minuto para hacer la autolimpieza
	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito de agua, hágalo por el aparato sin filtro filtro de café para asegurarse de que cebado
	Los posos de café son demasiado finos o apisonados demasiado duros	Vacíe el filtro y enjuáguelo bajo el agua para limpiarlo, limpie el filtro con un paño. Rellene el filtro con granos y apisonelo.

No sale vapor del Vaporizador	El tubo de la boquilla de vapor está obstruido	Compruebe «Si se bloquea la salida de vapor»
	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito con agua, haga pasar agua caliente por la boquilla de vapor para asegurarse de que el agua fluye
Hay una fuga de agua por la parte inferior de la máquina	Demasiada agua en la bandeja recoge gotas	Limpiar la bandeja recoge gotas
Hay una fuga de agua por la parte exterior del filtro	Hay un poco de café molido en el borde del filtro	Límpialo
Sabor viciado del café	Dejar reposar el agua demasiado tiempo, limpieza inadecuada	Limpiar y desincrustar
No sale vapor o sale poco	La boquilla de vapor está obstruida	Limpiar y desincrustar
Poca espuma de leche	Utilizar leche desnatada	Lo mejor es la leche entera



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

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.