

Guía rápida del buen uso

1. Puesta en marcha
2. Hacer un café
3. Hacer un cappuccino
4. Mantenimiento

1. Puesta en marcha



1
Verificar voltaje (220V o 110V) y enchufar a la red



2
Poner agua en el depósito.



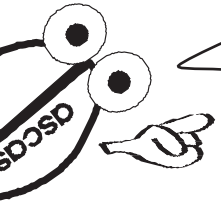
3
Verificar que el interruptor vapor no esté accionado.



4
Pulsar interruptor on-off. Se iluminará el piloto TEMPERATURA. Cuando el piloto se apague, la cafetera habrá alcanzado la temperatura idónea para su funcionamiento.
PRIMER USO: deje pasar medio depósito de agua.



No haga funcionar la máquina sin agua en el depósito. Podría dañar la resistencia y la bomba. Vea el Manual de Instrucciones.

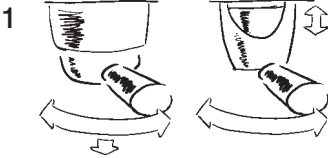


Utilice agua de baja mineralización. Tendremos menos problemas ocasionados por la cal. Consulte sobre nuestros filtros especiales a su distribuidor.

2. Hacer un café



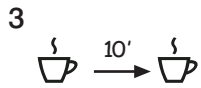
Antes de hacer el primer café, accione el interruptor de café (el portafiltro debe estar colocado en la máquina en posición cerrado) y deje salir agua (una taza). Esta acción limpiará de residuos los conductos y a la vez conseguiremos equilibrar la temperatura para unas óptimas condiciones de trabajo del grupo.



1
Llene el cacillo de café molido o inserte la monodosis en el porta.



2
Accione el interruptor coffee. Deje salir café según sus preferencias (ristretto/regular/largo). Cierre el interruptor coffee.



3
Espere entre 10/15 segundos antes de realizar otro café para acabar de evacuar la presión acumulada.



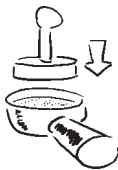
No deje café molido ni monodosis en el cacillo. El café dejará un sabor rancio en el porta.
Si le ocurre, deje pasar un poco de agua.
En máquina de portamóvil, una vez limpio, vuelva a colocarlo en el grupo, para que esté caliente.



LLENADO DEL CACILLO

En el sistema molido: hasta 3/4, una vez prensado.

En el sistema versátil/molido: hasta arriba, prensar y volver a llenar hasta arriba.



PRENSADO

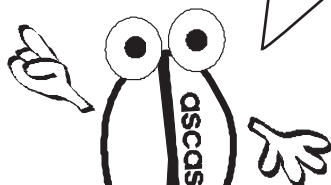
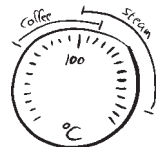
Del correcto prensado dependerá el resultado de nuestra taza.

EL TERMÓMETRO.

El termómetro le indicará la temperatura de trabajo:

Entre 80 y 110 °C para café .

A partir de 100 °C para vapor.



3. Hacer un cappuccino

1



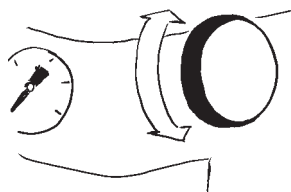
Portafiltro móvil

Accione el interruptor del vapor y espere que la luz del piloto se apague.

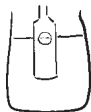
Portafiltro fijo

Accione el interruptor del vapor y espere 15 segundos aproximadamente.

2



Accione el pomo de vapor y deje salir el residuo de agua inicial antes de introducir el tubo de vapor en la jarra de leche.



PARA CAPPUCCINO

Emulsionar la leche a través del orificio. Para ello mantener éste al nivel de la leche durante todo el proceso.



CALENTAR

Para calentar leche sin emulsionar, sumergir la totalidad del tubo vapor.



Después de usar el vapor **HACER SALIR VAPOR LIBREMENTE DURANTE 5 SEGUNDOS** para evitar que se obture.

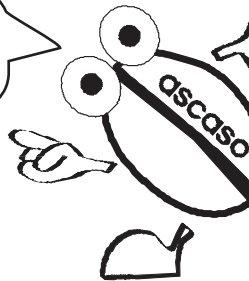


Después de utilizar el vapor, cerrar el interruptor y esperar unos minutos a que la temperatura del grupo se vuelva a regular.

Si hace café inmediatamente, el café se escaldará y al extraer el portafiltro puede salpicarle.

(* En los modelos DUO/TRIO de la serie Steel, hay un grupo de vapor independiente, por lo que no es necesario esperar para hacer el siguiente café. Ver Manual de Instrucciones.

Utilice leche **fresca** y **entera**. La leche se emulsiona mejor **antes** de ser calentada.



4. Mantenimiento



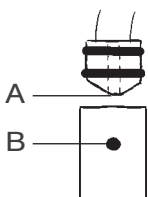
Limpie periódicamente el interior de la cafetera con nuestro detergente especial.

La cal puede dañar seriamente los componentes internos.

Limpieza Interna: La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto ascaso coffee washer. Este producto es también útil para la descalcificación de la máquina. Una descalcificación regular de su cafetera, contribuirá a asegurar una excelente calidad del café y a prolongar la vida útil del aparato. Consulte a su distribuidor.

Recomendaciones de uso del Coffee washer :

Cafés/día	Descalcificación
> 10	cada mes
5-10	cada 2 meses
1-5	cada 3 meses



Limpie tanto interna como externamente el tubo de vapor. Deje salir vapor libremente durante 5 segundos, de esta manera mantendremos limpio el conducto del tubo de vapor.

Para limpiar los orificios del cappuccinador (**A** y **B**), puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, los conductos quedarán libres de obturaciones.

El orificio **B** siempre en la parte superior.



iii Siga la operativa del Manual de Instrucciones !!!