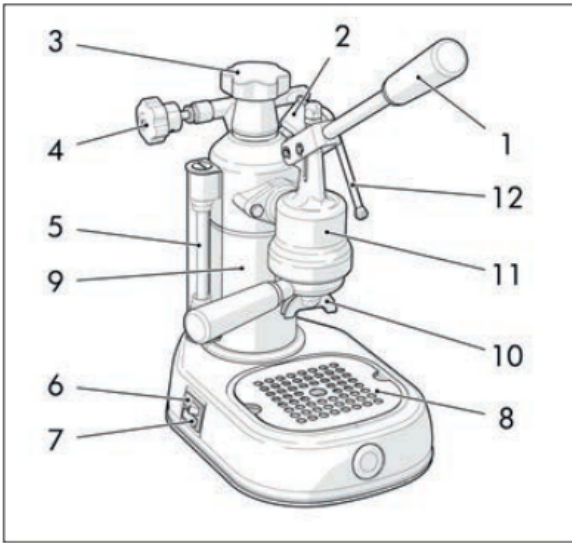




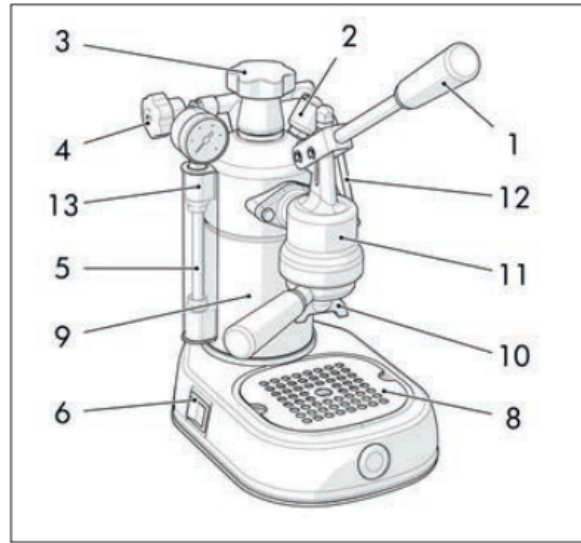
La Pavoni máquina de café expreso de palanca

Instrucciones de uso

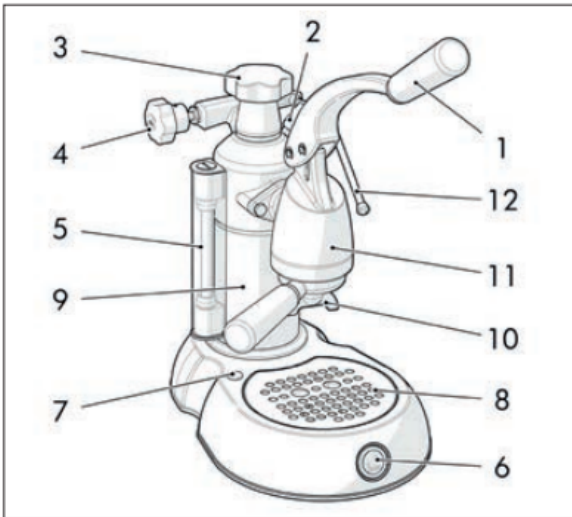
EUROPICCOLA



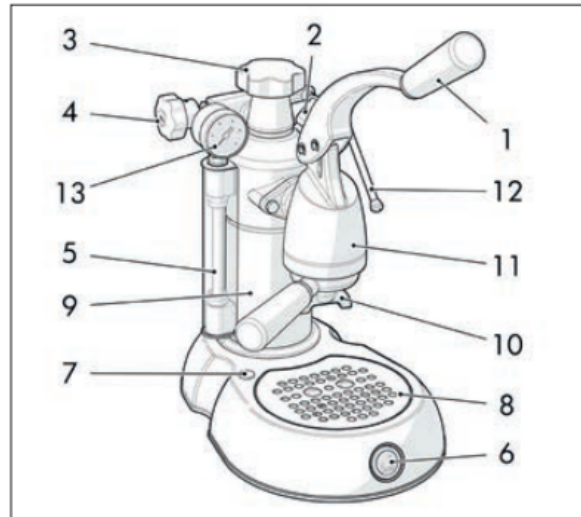
PROFESSIONAL



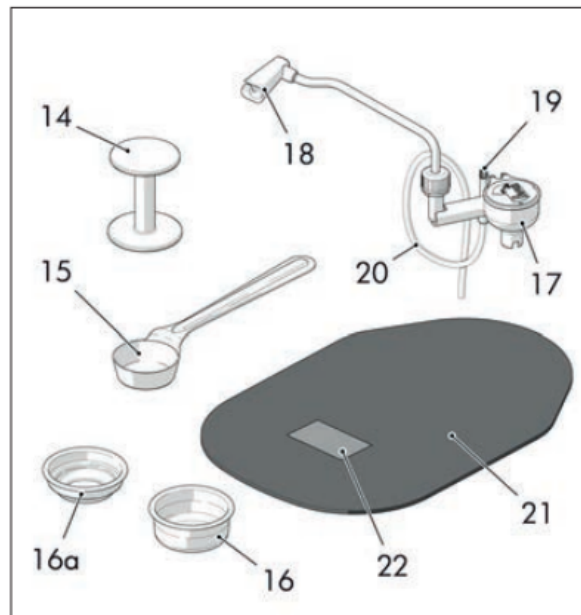
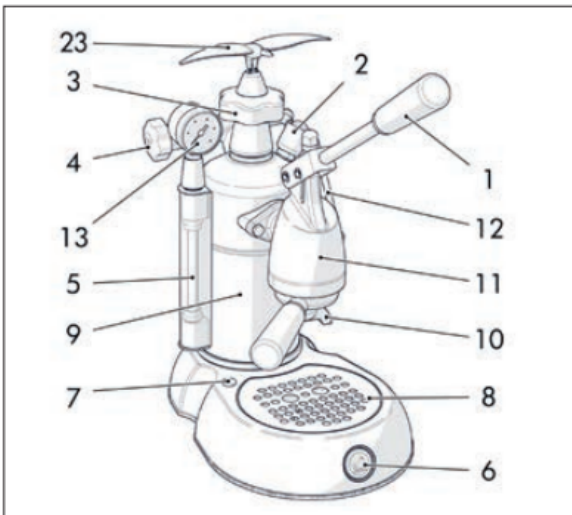
STRADIVARI

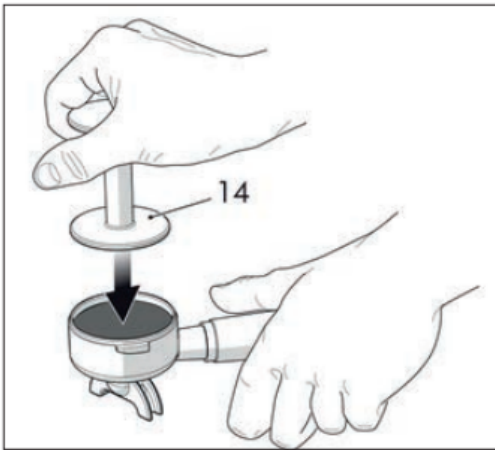


STRADIVARI PROFESSIONAL

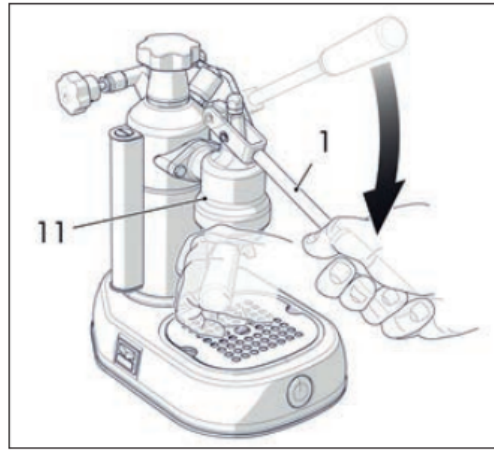


EXPO

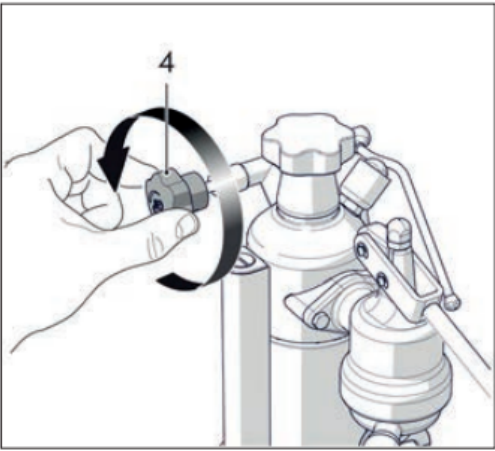




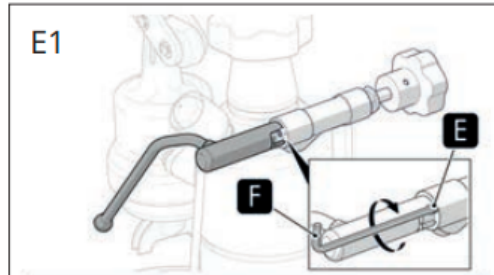
A



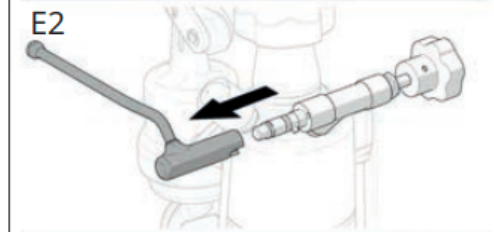
D



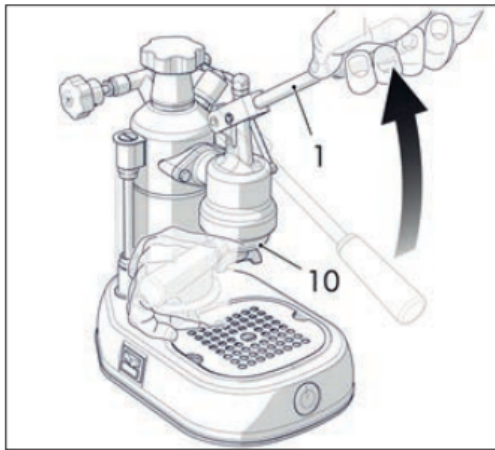
B



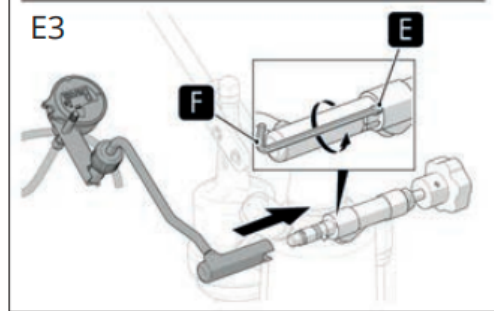
E1



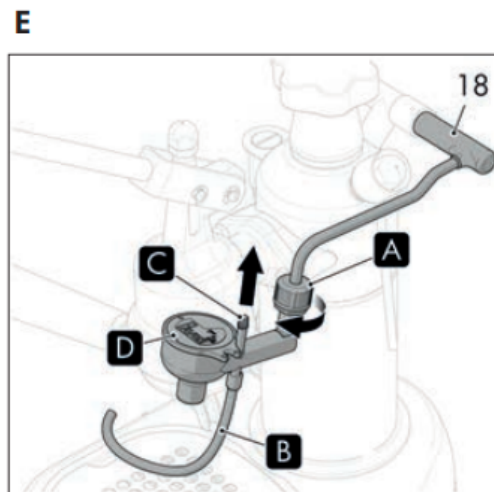
E2



C



E3



F

Instrucciones de uso de los modelos Europiccola / Professional / STRADIVARI

STRADIVARI Professional / EXPO

Estimado cliente,

Gracias por adquirir uno de nuestros productos, fabricado con las últimas innovaciones tecnológicas. Siguiendo atentamente unas sencillas instrucciones sobre el uso correcto de nuestro producto, de acuerdo con las instrucciones de seguridad esenciales que se indican en este manual, podrá obtener el máximo rendimiento y disfrutar de su notable fiabilidad a lo largo de los años. En caso de avería, póngase en contacto con uno de nuestros Centros de Servicio, que están a su disposición desde ahora.

INSTRUCCIONES PARA EL FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Los aparatos eléctricos no deben desecharse junto con la basura doméstica. Los dispositivos marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos deben desecharse por separado de la basura doméstica y llevarse a puntos de recogida autorizados. Desechar el aparato usado correctamente contribuye a proteger el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información sobre la eliminación de aparatos usados, póngase en contacto con las autoridades locales, el departamento de recogida de residuos o el establecimiento donde adquirió el aparato.

1. INTRODUCCIÓN AL MANUAL

1-1. INTRODUCCIÓN

Este manual de instrucciones es parte integral de la máquina. Debe leerse atentamente y mantenerse a mano durante toda su vida útil.

Si el manual se pierde o se daña, puede solicitar un reemplazo en un CENTRO DE SERVICIO autorizado.

El manual contiene información sobre el uso correcto de la máquina, su limpieza y mantenimiento. También proporciona información sobre las operaciones que requieren especial atención y los posibles riesgos residuales.

El manual refleja las innovaciones tecnológicas vigentes en el momento de su elaboración. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones técnicas necesarias en sus productos y de actualizar los manuales, sin obligación de revisar las versiones anteriores.

LA PAVONI SpA declina cualquier responsabilidad por daños o lesiones que puedan ser causados directa o indirectamente a personas o cosas debido a:

- el incumplimiento de todos los requisitos de la normativa de seguridad vigente;
- instalación incorrecta,
- fuente de alimentación defectuosa;
- uso indebido o incorrecto de la máquina;
- usos distintos a los especificados en este manual;
- falta de mantenimiento o mantenimiento incorrecto,
- modificaciones o reparaciones no autorizadas,
- el uso de piezas de repuesto no originales o no específicas del modelo;
- incumplimiento total o parcial de las instrucciones,
- eventos excepcionales.

1-2. FUNCIÓN DE LA MÁQUINA

Esta máquina ha sido diseñada para la preparación doméstica de café espresso utilizando mezclas de café, la producción de agua caliente y/o vapor y la preparación de leche caliente.

Para utilizar la máquina correctamente, el usuario debe leer atentamente y comprender las instrucciones proporcionadas en este manual.

1-3. USO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Los modelos LEVA pueden dispensar:

- bebidas hechas de café molido
- agua caliente y vapor para preparar y calentar bebidas
- leche tibia
- bebidas de leche y café.

1-4. PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y la marca del aparato. No retire la placa de identificación bajo ningún concepto.

2. INSTRUCCIONES

2-1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato está diseñado para uso doméstico. Además, no puede utilizarse:

- en áreas de cocina habilitadas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- en granjas/instalaciones de estancia en granjas
- por huéspedes en hoteles, moteles y entornos residenciales;
- en bed and breakfasts.

- El usuario deberá cumplir las normas de seguridad vigentes en el país donde utilice la máquina, además de utilizar el sentido común y las instrucciones proporcionadas en este manual.
- Para garantizar el correcto funcionamiento y la larga vida útil de la máquina, le recomendamos asegurarse de que las condiciones ambientales sean las adecuadas (la temperatura ambiente debe estar entre 5 °C y 35 °C). Evite utilizar la máquina en lugares donde se utilicen chorros de agua o en entornos exteriores expuestos a la intemperie (sol, lluvia, etc.).
- Después de sacar la máquina de su embalaje, asegúrese de que esté intacta y no haya sufrido daños.
- El embalaje debe llevarse a un punto limpio adecuado. Bajo ninguna circunstancia debe dejarse sin vigilancia donde niños, animales o personas no autorizadas puedan tener acceso a él.
- Antes de encender la máquina, asegúrese de que la fuente de alimentación indicada en la placa de datos, ubicada debajo de la base de la máquina, sea la misma que la utilizada en su país.
- Coloque la máquina en un lugar seguro sobre una superficie sólida, lejos de fuentes de calor y fuera del alcance de los niños.
- La máquina no debe utilizarse en ningún hueco.



- Antes de conectar o desconectar la máquina, asegúrese de que el interruptor ON/OFF esté en la posición OFF.
- Desenchufe la máquina de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla, sin tirar del cable de alimentación.
- No utilice la máquina si no funciona correctamente o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados; si el suministro eléctrico está dañado, póngase en contacto con un CENTRO DE SERVICIO autorizado.
- No toque las superficies calientes (caldera, cabezal del grupo, portafiltro, boquilla de suministro de vapor) para evitar quemaduras.
- Las superficies (caldera, cabezal del grupo, portafiltros, boquilla de vapor) permanecen muy calientes después del uso debido al calor residual. No toque las superficies calientes para evitar quemaduras.
- No retire el portafiltro mientras se está dispensando café para evitar posibles quemaduras.
- No abra la tapa de la caldera mientras la máquina esté en funcionamiento o bajo presión para evitar posibles quemaduras. Apague la máquina, desenrosque lentamente la perilla de vapor y espere a que salga todo el vapor por el tubo correspondiente. A continuación, retire la tapa.
- Bajo ninguna circunstancia coloque las manos debajo del cabezal del grupo o de la boquilla de suministro de vapor, ya que los líquidos o el vapor suministrados están calientes y pueden causar quemaduras.
- No retire el portafiltro inmediatamente después de haber dispensado café, espere unos segundos para permitir que se libere cualquier presión residual para evitar posibles quemaduras.
- Asegúrese de que haya agua en el depósito antes de encender la cafetera para evitar dañar el elemento calefactor.
- Para evitar dañar la máquina, utilice únicamente accesorios o piezas de repuesto aprobados por el fabricante.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina. No intente repararla usted mismo. Contacte con un CENTRO DE SERVICIO autorizado para sustituir cualquier pieza desgastada o dañada.
- Las reparaciones no autorizadas o el uso de repuestos no originales anularán la garantía y liberarán al fabricante de toda responsabilidad.
- No utilice la máquina al aire libre.

- Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja la máquina, el cable de alimentación ni ningún otro componente eléctrico en agua.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina colocando el interruptor ON/OFF en la posición OFF y retire el enchufe de la toma de corriente sin tirar del cable de alimentación.
- Esta máquina de espresso ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico. Cualquier servicio o reparación, salvo la limpieza y el mantenimiento habituales, debe ser realizada por un centro de servicio autorizado.
- No llene el depósito con agua tibia ni caliente. Use solo agua fría.
- No sumerja la máquina en agua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén supervisados o reciban instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados.
- La limpieza y el mantenimiento podrán ser realizados por niños a partir de 8 años siempre que estén debidamente supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños nunca deben jugar con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del aparato por alguien responsable de su seguridad y si comprenden los peligros que implica.

2-2. USO INADECUADO

Cualquier uso indebido de la máquina anulará la garantía y liberará al fabricante de toda responsabilidad por daños a la propiedad y/o lesiones a personas.

El uso indebido incluye:

- cualquier uso distinto al especificado en el manual de instrucciones;
- cualquier intervención realizada en la máquina que no cumpla con las instrucciones dadas en este manual;
- cualquier uso posterior a modificaciones no autorizadas de componentes o dispositivos de seguridad;
- Uso de la máquina en exteriores.

2-3. RIESGOS RESIDUALES

No es posible proteger al usuario de chorros directos de vapor o agua caliente. Por lo tanto, debe tener mucho cuidado al utilizar la máquina para evitar quemaduras.

- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o lesiones a personas o animales, debidos a intervenciones en la máquina por parte de personas no calificadas o no autorizadas.

2-4. INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que se enrede o se tropiece con él.

Los cables alargadores deben utilizarse con sumo cuidado. Si se utilizan, asegúrese de que:

- El voltaje indicado en el cable de extensión es al menos igual al voltaje del aparato.
- Está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra (si el cable del aparato es de este tipo).
- El cable no cuelga de la mesa para evitar el riesgo de quedar atrapado en ella.

La base se fija a la máquina con un tornillo Torx especial para evitar la manipulación de los componentes eléctricos. Para cualquier tipo de mantenimiento o si es necesario sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un CENTRO DE SERVICIO autorizado.

2-5. INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar varias precauciones para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o accidentes.

1. No toque superficies calientes.
2. Para evitar incendios o descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Tenga especial cuidado al utilizar la máquina de café expreso cuando haya niños presentes.
4. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
5. No utilice el aparato si presenta algún defecto o mal funcionamiento, o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su revisión o reparación.
6. El uso de accesorios no aprobados por el fabricante puede causar daños o lesiones personales.
7. Asegúrese de que la máquina de espresso esté apagada antes de enchufarla. Para apagarla, asegúrese de que el interruptor correspondiente no esté pulsado (botón a ras del marco).
8. Tenga mucho cuidado al utilizar vapor.
9. Al apagar la máquina y enfriarse, la palanca puede subir sola. Esto se debe al vacío que se forma dentro de la caldera.
10. Si no utiliza la máquina con mucha frecuencia, apáguela colocando el interruptor ON/OFF en la posición OFF y desenchufe el enchufe de la toma de corriente sin tirar del cable.

3. DESCRIPCIÓN

3-1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Palanca
2. Válvula de seguridad – depósito de condensación
3. Tapa de la caldera
4. Perilla de vapor
5. Indicador de nivel de agua

6. Interruptor de encendido/apagado
7. Luz indicadora
8. Rejilla y bandeja de goteo
9. Caldera
10. Portafiltros
11. Jefe de grupo
12. Tubería de vapor
13. Manómetro
14. Prensador de café
15. Cuchara medidora para una taza de café
16. Cesta de filtro para 2 tazas, 16a Cesta de filtro para 1 taza - cápsulas
17. Capuchino automático
18. Soporte para máquina automática de capuchino
19. Barra de regulación del capuchinador automático
20. Tubo de silicona para la máquina automática de capuchino
21. Cubierta de la alfombrilla base
22. Placa de datos
23. Cubierta de águila

4. USO

4-1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación de red sea la misma que la indicada en la placa de datos situada debajo de la base de la máquina.

4-2. INSTALACIÓN DE COMPONENTES

- Coloque la rejilla (8) sobre la base del producto, asegurándose de que la muesca mire hacia el cuerpo de la máquina.
- Enrosque la perilla en la palanca girándola en el sentido de las agujas del reloj.

4-3. PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA POR PRIMERA VEZ

- Desenrosque el tapón de la caldera (3) girándolo en sentido antihorario.
- Prepare una solución de agua y dos cucharaditas de bicarbonato de sodio en un recipiente. Espere a que el bicarbonato se disuelva por completo; luego, vierta la solución en la caldera (9). Como alternativa, en lugar de usar bicarbonato de sodio, prepare una solución de agua con una cucharada de vinagre blanco en un recipiente y viértala en la caldera.
- Asegúrese de que la palanca (1) esté hacia abajo; si es necesario, tire de ella hacia abajo completamente.
- Enrosque el tapón de la caldera (3) en la caldera girándolo en el sentido de las agujas del reloj y asegúrese de que el tapón y el pomo de vapor (4) estén bien cerrados.
- Coloque el portafiltro (10) en el cabezal del grupo (11) y fíjelo moviéndolo de derecha a izquierda.
- Introduzca el enchufe de alimentación en una toma eléctrica que tenga un voltaje adecuado.
- Coloque el interruptor (6) en ON y espere a que la máquina alcance la presión requerida (aproximadamente 5 minutos).
- Coloque un recipiente debajo del cabezal del grupo (11) y levante lentamente la palanca (1) hasta que esté completamente levantada. Manténgala en esta posición para vaciar toda el agua de la caldera.
- A continuación, apague la máquina y desenchúfela. Gire la perilla de vapor (4) en sentido antihorario y espere a que salga todo el vapor por el tubo de vapor (12).
- Llene nuevamente la caldera con agua limpia y enjuague el interior de la máquina para eliminar cualquier residuo dejado por la solución.

4-4. PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

- Llene la caldera (9) con una cantidad de agua suficiente para la cantidad de café que desee preparar (modelos Europiccola y Stradivari: capacidad de la máquina 0,8 litros, equivalente a 8 tazas de café expreso; modelos Professional y Stradivari Professional: capacidad de la máquina 1,6 litros, equivalente a 16 tazas de café expreso).

El agua no debe sobrepasar la parte superior del nivel de vidrio (5) ni debe caer por debajo de la parte inferior del nivel de vidrio.

MODELO EUROPICCOLA / Stradivari

- Presione el interruptor (6). Se iluminará para indicar que la máquina está encendida. Al mismo tiempo, la luz indicadora (7) también se encenderá para indicar que el elemento calefactor se ha activado.
- Espere a que la luz (7) se apague. Una vez apagada, abra lentamente la perilla de vapor (4) girándola en sentido antihorario para eliminar la presión falsa causada por el aire que queda en la caldera. Luego, ciérrela girándola en sentido horario. La luz indicadora se encenderá de nuevo; espere a que se apague.
- La máquina ahora ha alcanzado la presión correcta y está lista para dispensar café y vapor.

- Presione el interruptor (6). Se iluminará para indicar que la máquina está encendida. Al mismo tiempo, la luz indicadora (7) también se encenderá para indicar que el elemento calefactor se ha activado.
- Cuando la aguja del manómetro (13) alcance la zona verde, abra lentamente la perilla de vapor (4) girándola en sentido antihorario para descargar la presión falsa causada por el aire que queda en la caldera. Luego, ciérrela girándola en sentido horario y espere a que la aguja del manómetro vuelva a la zona verde.
- La máquina ahora ha alcanzado la presión correcta y está lista para usarse.

Es normal que la luz (7) se encienda y apague intermitentemente. Esto se debe al presostato que regula automáticamente la presión de la caldera.

Si la máquina se queda sin agua durante el funcionamiento, el termostato de seguridad se activará y desconectará la alimentación. En este caso, es necesario reiniciar el termostato (consulte la sección 6 - Solución de problemas).

4-5. DISPENSACIÓN DE CAFÉ

- Seleccione el filtro adecuado, pequeño (16a) para 1 taza y grande (16) para 2 tazas, y colóquelo en el portafiltros (10). Inserte el portafiltros y espere a que la máquina alcance la temperatura correcta. Mientras tanto, prepare las tazas, el café y la leche.
- Una vez alcanzada la temperatura adecuada, retire el portafiltros (10) y llene un filtro (16 o 16a) con café molido utilizando la cuchara medidora incluida (15). Use una cuchara medidora por cada taza de café.
- Presione el café utilizando el filtro Tamper (14) provisto y limpie cualquier residuo del borde del filtro (Fig. A).

El filtro de 1 taza (16a) es apto para monodosis. Al colocar la monodosis en el filtro, asegúrese de que el papel de filtro no sobresalga del borde del portafiltros.

- Sujete la máquina firmemente por la empuñadura de la palanca (1) e inserte el portafiltros (10) en el cabezal del grupo (11). Asegúrelo girándolo ligeramente de derecha a izquierda.
- Coloque la taza o las tazas debajo de los picos del portafiltro.
- Mueva la palanca (1) hacia arriba (sujetando el asa del portafiltro con la mano izquierda para mantener la máquina estable). Manténgala en esta posición durante unos segundos (Fig. C).
- Luego, bájela hasta el tope para dispensar café (Fig. D). Repita este procedimiento según la cantidad de café necesaria.
- Después de haber preparado el café, dejar la palanca (1) en posición bajada (reposo) para que el agua restante en la caldera no se escape por el cabezal del grupo (11) y apagar la máquina.
- Después de haber dispensado 3-4 cafés consecutivos, se recomienda esperar unos minutos para permitir que el cabezal del grupo vuelva a la temperatura adecuada para no dispensar café quemado.

Antes de dispensar una o más tazas de café, asegúrese de que el nivel del agua en la caldera no descienda del mínimo.

- Para obtener una buena taza de café es importante que utilices un café de buena calidad, bien tostado y molido correctamente.
- La cafetera espresso requiere café molido fino. Si el café está molido demasiado grueso, el café tendrá un color claro y un sabor suave, sin espuma. Si está molido demasiado fino, el espresso será oscuro, fuerte y con poca espuma.
- Para obtener un suministro de café constante, la presión ejercida sobre la palanca debe ser proporcional a la resistencia que encuentra la palanca cuando se dispensa el café.
- Antes de servir la primera taza de café, le sugerimos levantar completamente la palanca (1) y dispensar una taza de agua caliente. Esto calentará el cabezal del grupo (11), el portafiltros y el filtro.
- Es normal que gotee agua del portafiltro después de dispensar el café.

No retire el portafiltro inmediatamente después de servir café. Espere unos segundos para que se descargue la presión residual entre el filtro y el Shower screen.

Después de dispensar el café, se debe retirar lentamente el portafiltro (10) del cabezal del grupo (11), moviéndolo de izquierda a derecha y ejerciendo una ligera presión hacia abajo, para ayudar a liberar la presión residual y evitar posibles quemaduras.

4-6. LLENADO DE AGUA DE LA CALDERA

Una vez agotada el agua de la caldera, rellénela de la siguiente manera:

- Coloque el interruptor (6) en la posición de apagado antes de desenroscar la tapa (3).
- Gire lentamente el pomo de vapor (4) en sentido antihorario y espere a que todo el vapor de la caldera salga por el tubo específico (12).
- Retire el portafiltro (10) y levante lentamente la palanca (1). Manténgala levantada para que el vapor y el agua de la caldera se descarguen por el cabezal del grupo.
- Te recomendamos que utilices un recipiente para recoger el vapor y el agua y que tengas mucho cuidado ya que el vapor y el agua que salen están muy calientes y pueden provocar quemaduras.
- Cuando deje de salir vapor y agua, desenrosque lentamente la caldera (3). A continuación, llénela.
- Antes de volver a enroscar el tapón de la caldera (3), coloque la palanca (1) en la posición de reposo y cierre el pomo de vapor (4) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

No abrir el tapón de la caldera (3) cuando la máquina esté en funcionamiento o todavía bajo presión para evitar posibles quemaduras.

Compruebe periódicamente el nivel de agua en la caldera a través de la mirilla (5). La falta de agua durante el funcionamiento de la máquina puede provocar que la resistencia se quemé.

4-7. DISPENSACIÓN DE VAPOR

- Después de haber comprobado que hay la cantidad correcta de agua en la caldera y haber seguido el procedimiento para llevar la máquina a la presión correcta, asegurarse de que la palanca (1) esté en la posición bajada (reposo) y dejarla en esta posición.

Antes de calentar cualquier bebida:

- Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor (12).
- Gire el mando de vapor (4) en sentido antihorario para eliminar cualquier condensación que se haya formado en la caldera.
- A continuación abra aún más la perilla de vapor para permitir que se dispense la cantidad de vapor necesaria (Fig. B).
- Cuando haya terminado, cierre la perilla de vapor girándola en el sentido de las agujas del reloj.

Para obtener una gran cantidad de vapor, el nivel del agua en la caldera debe estar aproximadamente a la mitad.

El nivel de vapor (5). Recomendamos dispensar vapor durante un máximo de 2 minutos para obtener el máximo rendimiento.

El usuario no está protegido contra chorros directos de vapor o agua caliente. Tenga mucho cuidado al realizar estas operaciones.

La temperatura del vapor es de aproximadamente 100 °C. Tenga mucho cuidado al realizar este procedimiento para evitar quemaduras.

4-8. PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO CON EL TUBO DE VAPOR

- Llene hasta la mitad un recipiente alto y estrecho con la leche que va a preparar.
- Sumerja el tubo de vapor (12) hasta que toque el fondo del recipiente y gire lentamente la perilla de vapor (4) en sentido antihorario.
- Mueva el recipiente lentamente hacia arriba y hacia abajo durante unos segundos hasta obtener espuma.
- Para preparar un capuchino, añada la leche espumada caliente al café que ya está en la taza.

4-9. PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO CON LA CAPUCHINERA AUTOMÁTICA

INSTALACIÓN DEL CAPUCHINADOR AUTOMÁTICO

El tubo de vapor tradicional (12) debe sustituirse por el Cappuccino Automático (17) (accesorio opcional en los modelos con base negra) antes de poner en marcha la máquina.

Proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la máquina esté apagada.
- Asegúrese de que la perilla de vapor (4) esté cerrada.
- Utilizando la herramienta (F) proporcionada, gire el tornillo sin cabeza del cuerpo del grifo en el sentido de las agujas del reloj (Fig. E1) para liberar la boquilla de vapor.
- Gire el tubo de vapor (12) en sentido horario hasta el tope. A continuación, retire el tubo de vapor de su alojamiento tirando de él hacia la derecha (Fig. E2).
- Inserte la cafetera capuchino automática en la boquilla de suministro de vapor (18), empujándola hacia arriba hasta que se apoye en el conector. A continuación, apriete el anillo de bloqueo girándolo en sentido horario.
- Inserte la capuchinadora automática (17) en su alojamiento empujándola hacia la izquierda (Fig. F). Gire la capuchinadora automática (17) en sentido antihorario hasta el tope.
- Utilizando la herramienta (F) suministrada, gire el tornillo sin cabeza situado en el cuerpo del grifo (E) en sentido antihorario (Fig. E3) para bloquear el capuchinador automático en su posición.

Asegúrese de que el tornillo sin cabeza (F) esté siempre en la posición bloqueada durante el funcionamiento.

PREPARACIÓN DE CAPUCHINO

Una vez que la máquina haya alcanzado la presión requerida, como se describe en la sección 4.4, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca el tubo de aspiración (20) (B-Fig. F) en el recipiente de leche situado junto a la máquina.
- Coloque la taza con el café preparado bajo la boquilla del capuchino automático y abra la perilla de vapor (4) girándola en sentido antihorario. Esto empezará a dispensar leche caliente con abundante espuma.
- Para detener la dispensación, cierre la perilla de vapor (4) girándola en el sentido de las agujas del reloj.

Puedes regular la espuma ajustando el pasador (C) (Fig. F), del Cappuccino Automático para obtener la consistencia de espuma deseada.

Mueva el pasador hacia arriba para obtener una espuma con mayor volumen.

Retire los restos de leche cada vez que utilice el capuchino automático.

Para sustituir el tubo de vapor (12) realizar el mismo procedimiento descrito anteriormente para la instalación del capuchinador automático.

4-10. PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Antes de calentar cualquier bebida:

- Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor (12).
- Gire el mando de vapor (4) en sentido antihorario para eliminar cualquier condensación que se haya formado en la caldera.

TÉ, TÉ DE MANZANILLA

- Coloque en un recipiente la cantidad de agua necesaria para la bebida requerida.
- Sumerja el tubo de vapor (12) en el líquido y gire lentamente la perilla de vapor (4) en sentido antihorario.
- A continuación abra completamente la perilla de vapor para permitir que salga una gran cantidad de vapor, lo que llevará el líquido al punto de ebullición.
- Luego añada el contenido del sobre de la bebida que desees preparar.

CHOCOLATE CALIENTE

- Coloque el contenido del sobre, ya dosificado, en un recipiente y agregue lentamente una taza de leche poco a poco mientras mezcla con cuidado.
- Sumerja el tubo de vapor (12) hasta que toque el fondo del recipiente, gire lentamente el pomo de vapor (4) en sentido antihorario y lleve la bebida al punto de ebullición.
- Deje que la bebida hierva por más tiempo si desea que sea más densa.

La temperatura del vapor es de aproximadamente 100°C.

Por ningún motivo coloque las manos debajo del tubo de vapor.

Tenga mucho cuidado al realizar esto para evitar posibles quemaduras.

4-11. AGUA CALIENTE

- Cuando la máquina haya alcanzado la presión correcta, además de utilizar el tubo de vapor (12), también se puede obtener agua caliente utilizando el Cappuccino Automático (17).
- Tras instalar el dispositivo como se describe en la sección 10 4.9, inserte el tubo de succión en un recipiente con agua. Coloque un recipiente debajo de la boquilla del capuchino automático y abra la perilla de vapor (4) girándola en sentido antihorario.
- Una vez dispensada la cantidad necesaria de agua caliente, cierre la perilla de vapor.

No coloque por ningún motivo las manos debajo de la máquina capuchinadora automática porque el líquido caliente puede provocar quemaduras.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente sin tirar del cable.

5-1. LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA MÁQUINA

Limpie el exterior de la máquina, el Drip tray (8) y el orificio de drenaje de la base donde se inserta con un paño húmedo y séquelo. No utilice alcohol, disolventes, abrasivos ni detergentes para evitar dañar las superficies tratadas.

5-2. LIMPIEZA DEL PORTAFILTROS

Limpie periódicamente el portafiltro (10), el filtro (16) y el Shower screen ubicado en el cabezal del grupo (11) con agua tibia y un detergente neutro para evitar la formación de sarro y eliminar posibles depósitos de café.

Advertencia: Para evitar dañar la máquina, no utilice el filtro ciego para limpiar el cabezal del grupo.

5-3. LIMPIEZA DE LA TUBERÍA DE VAPOR

Para evitar alterar el sabor de las bebidas a calentar y evitar que se obstruyan los orificios del extremo del tubo de vapor, limpie bien el tubo de vapor con un paño húmedo después de cada uso.

5-4. LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR AUTOMÁTICO

Retire los restos de leche cada vez que utilice el capuchino automático.

- Coloque un vaso lleno de agua al lado de la máquina en el que sumergirá el tubo de succión.
- Proceda como si estuviera preparando un capuchino normal, dejando escurrir el agua sucia en un recipiente adecuado.
- Para sustituir el tubo de vapor (12), siga las instrucciones de la sección 4.9.
- Además de limpiar la cafetera capuchino automática después de cada uso, de vez en cuando es necesario limpiarla más a fondo.
- Gire el anillo de bloqueo roscado (A) en sentido antihorario hasta que se suelte la boquilla de vapor (Fig. F).
- Retire la tapa (D), el pasador (C) y el tubo (B) y lávelos bien con agua tibia corriente para eliminar cualquier residuo o grumos de leche endurecidos. A continuación, vuelva a colocar los componentes en orden inverso.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

La máquina no funciona y la luz del interruptor ON/OFF no enciende.

CAUSA

1. Sin energía.
2. La máquina no está enchufada correctamente
3. El cable de alimentación está dañado

SOLUCIÓN

1. Encienda la alimentación
2. Inserte el enchufe de alimentación correctamente en la toma de corriente.
3. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO para el reemplazo

PROBLEMA

La luz del interruptor ON/OFF está encendida y el agua no se calienta.

CAUSA

1. Es necesario reiniciar el termostato de seguridad
2. El elemento calefactor está roto o quemado.

SOLUCIÓN

1. Retire la tapa de la base y presione el botón rojo para restablecer el termostato.
2. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO

PROBLEMA

No se dispensa café.

CAUSA

1. No hay agua en la caldera.
2. El café está molido demasiado fino
3. Hay demasiado café
4. El café se ha compactado demasiado.

SOLUCIÓN

1. Ponga agua en la caldera
2. Reemplazar con una mezcla de café más gruesa.
3. Reducir la cantidad de café en el filtro
4. Apisonar menos el café

PROBLEMA

El café se dispensa demasiado rápido.

CAUSA

1. El café está molido demasiado grueso
2. No hay suficiente café
3. El café no ha sido compactado lo suficiente
4. El café está rancio o no es apto

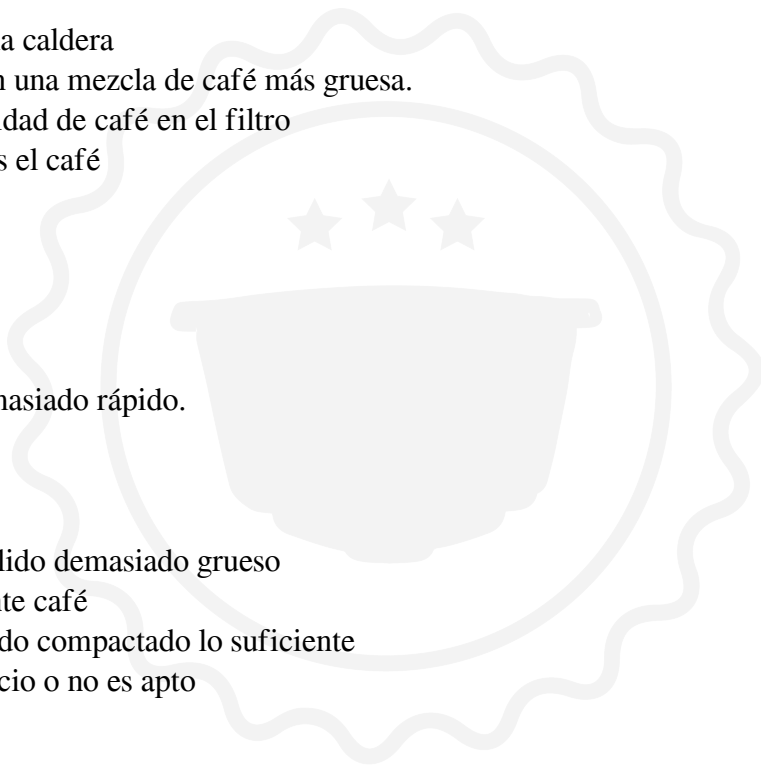
SOLUCIÓN

1. El café debe molerse más finamente.
2. Aumentar la cantidad de café
3. Apisonar más el café
4. Reemplazar el café

PROBLEMA

El café se dispensa en gotas.

CAUSA



1. El café está molido demasiado fino
2. Hay demasiado café
3. El café se ha compactado demasiado.

SOLUCIÓN

1. El café debe molerse más grueso.
2. Reducir la cantidad de café
3. Apisonar menos el café

PROBLEMA

El café se escapa entre la unidad de caldera y el portafiltro.

CAUSA

1. El portafiltro no está insertado correctamente
2. Hay demasiado café en el filtro.
3. El borde del portafiltro no se ha limpiado
4. La junta de la unidad de caldera está desgastada.

SOLUCIÓN

1. Insértelo correctamente
2. Reducir la cantidad de café
3. Retire los residuos de café del borde del portafiltro
4. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO

PROBLEMA

No se forma espuma en el café.

CAUSA

1. La mezcla de café no es adecuada para este tipo de máquina.
2. La molienda no es adecuada
3. No hay suficiente café

SOLUCIÓN

1. Reemplazar el café
2. Ajustar la molienda del café
3. Aumentar la cantidad de café

PROBLEMA

El café está demasiado frío.

CAUSA

1. La máquina no había alcanzado la temperatura correcta
2. El portafiltro no había sido precalentado
3. Escala en el elemento calefactor
4. Elemento calefactor parcialmente quemado
5. El interruptor de presión no funciona dentro del rango requerido

SOLUCIÓN

1. Siga las instrucciones que se dan en la sección 4.4
2. El portafiltro debe calentarse al mismo tiempo que el agua.
3. Descalcificar la máquina
4. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO
5. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO

PROBLEMA

El café está demasiado caliente.

CAUSA

El interruptor de presión no funciona dentro del rango requerido.

SOLUCIÓN

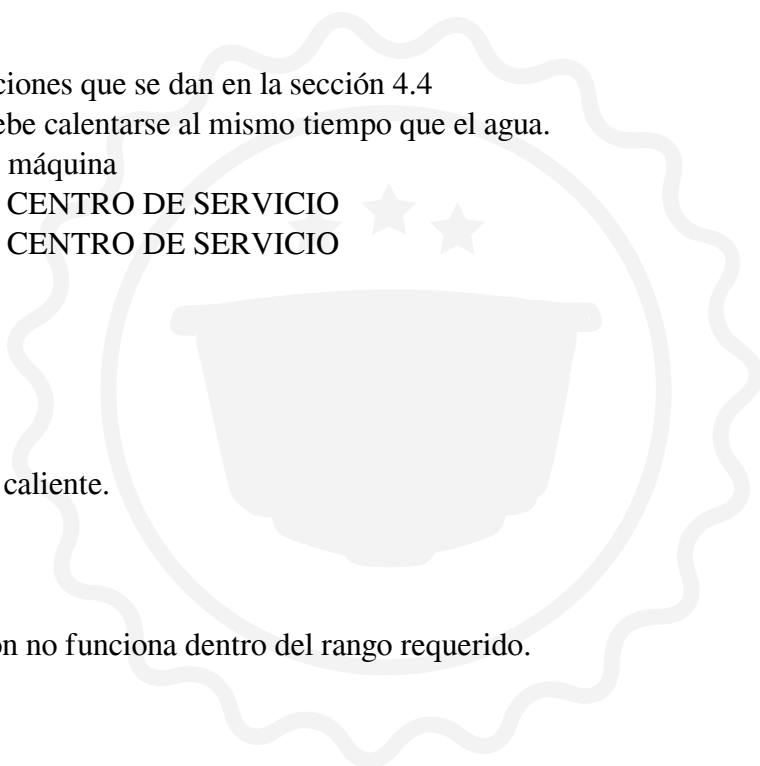
Contacte con el CENTRO DE SERVICIO.

PROBLEMA

La válvula de seguridad silba y sale vapor de la válvula o del depósito de condensación.

CAUSA

1. El resorte que regula la válvula de seguridad está bloqueado
2. El interruptor de presión no funciona dentro del rango requerido



SOLUCIÓN

1. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO
2. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO

PROBLEMA

La máquina no dispensa vapor.

CAUSA

1. La máquina no ha alcanzado la presión correcta
2. Los orificios al final del tubo de vapor están obstruidos.
3. No hay agua en la caldera
4. El tubo de vapor no se ha insertado correctamente
5. Hay sarro en el elemento calefactor.

SOLUCIÓN

1. Consulte las instrucciones que se dan en la sección 4.4
2. Limpia los agujeros con una aguja.
3. Ponga agua en la caldera
4. Inserte el tubo de vapor correctamente
5. Descalcificar la máquina

PROBLEMA

La máquina es ruidosa (vibra).

CAUSA

1. Las bobinas del elemento calefactor están demasiado cerca
2. Hay sarro en el elemento calefactor.

SOLUCIÓN

1. Contacte con el CENTRO DE SERVICIO
2. Descalcificar la máquina

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

