

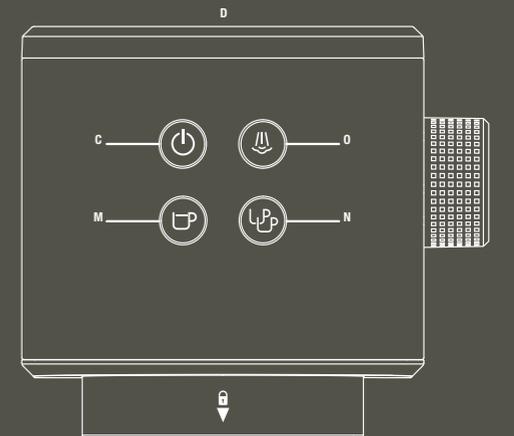
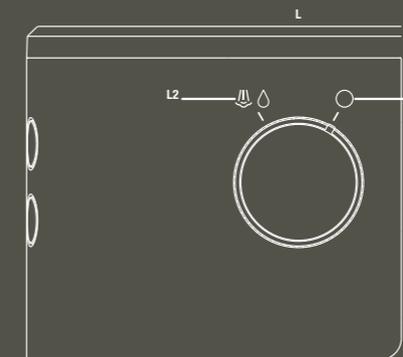
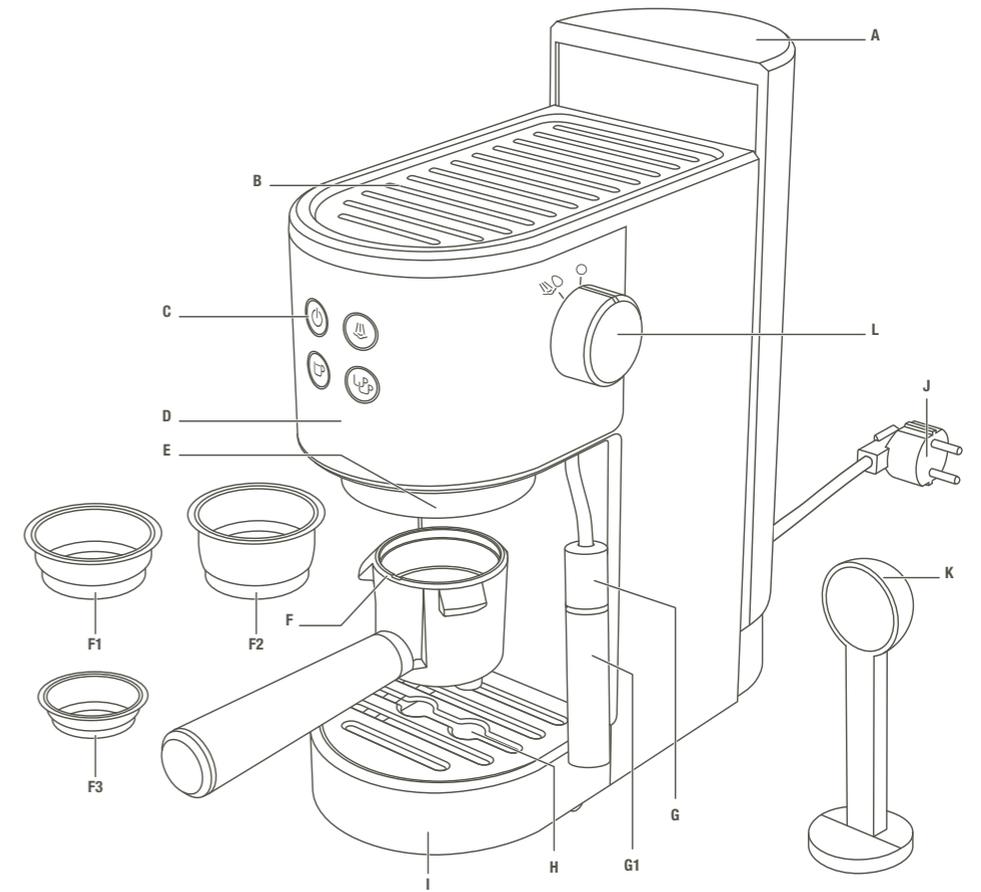
EN..... P. 01 – 12
 FR..... P. 13 – 20
 DE..... P. 21 – 30
 IT..... P. 31 – 40
 ES..... P. 41 – 50
 PT..... P. 51 – 60
 CZ..... P. 61 – 70
 SK..... P. 71 – 80
 HU..... P. 81 – 90
 PL..... P. 91 – 100
 RO..... P. 101 – 110
 BG..... P. 111 – 120
 HR..... P. 121 – 130
 SL..... P. 131 – 140
 RU..... P. 141 – 150
 NL..... P. 151 – 160
 UK..... P. 161 – 170

KRUPS

Pump espresso Virtuoso XP442



EN
FR
DE
IT
ES
PT
CZ
SK
HU
PL
RO
BG
HR
SL
RU
NL
UK

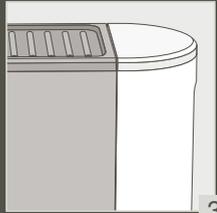




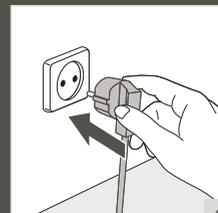
1



2



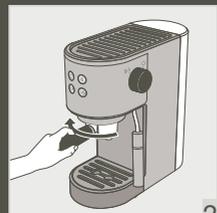
3



4



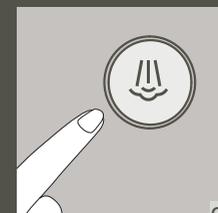
21



22



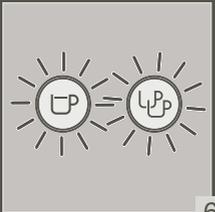
23



24



5



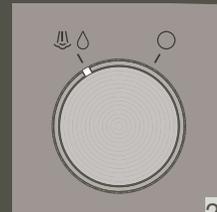
6



7



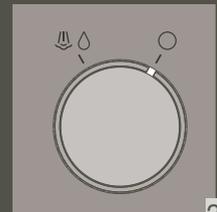
8



25



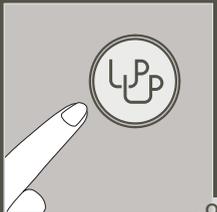
26



27



28



9



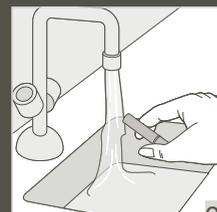
10



11



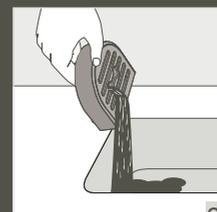
12



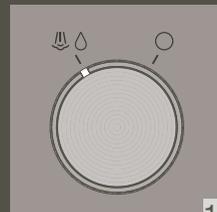
29



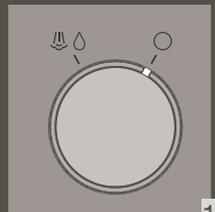
30



31



13



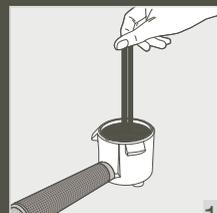
14



15



16



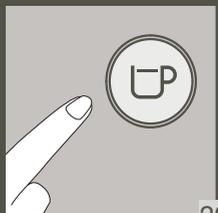
17



18



19



20

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
La spia bianca del pulsante On rimane accesa, le spie arancioni dei 2 pulsanti espresso e del pulsante vapore lampeggiano contemporaneamente.	La temperatura della caldaia è troppo alta o troppo bassa oppure il sensore di temperatura è guasto.	Spegnere la macchina per un po', quindi riaccenderla. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
La spia bianca del pulsante On rimane accesa, le spie arancioni dei 2 pulsanti espresso lampeggiano a turno.	Mancanza di acqua nel serbatoio dell'acqua o il percorso dell'acqua non è regolare o il flussometro è guasto.	Versare acqua nel serbatoio dell'acqua. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
La spia bianca del pulsante On rimane accesa, la spia arancione del pulsante vapore lampeggia.	La macchina è in fase di riscaldamento o di preriscaldamento del vapore ma la manopola non è in posizione di preriscaldamento.	Mettere la manopola in posizione di preriscaldamento.
	Produzione di acqua calda per più di 60 secondi	Riportare la manopola in posizione di preriscaldamento. La macchina può nuovamente produrre acqua calda.
	Produzione di vapore per più di 60 secondi	Riportare la manopola in posizione di preriscaldamento. La macchina può nuovamente produrre vapore.

Se non è possibile determinare la causa del guasto, rivolgersi a un rivenditore autorizzato. Non smontare mai l'apparecchio! (Se l'apparecchio viene smontato, la garanzia decade).

FINE DEL CICLO DI VITA DEI PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il prodotto contiene una serie di materiali che possono essere riutilizzati e riciclati.
- ➔ Portarlo presso un punto di raccolta o un centro di assistenza autorizzato per consentirne il corretto smaltimento.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| A Depósito de agua extraíble | H Rejilla de la bandeja recogegotas |
| B Bandeja portatazas | I Bandeja recogegotas |
| C Botón encender/apagar | J Cable eléctrico |
| D Panel de control | K Cuchara-prensador |
| E Cabezal del portafiltro | L Mando |
| F Portafiltro | L1 Posición O: Precalentar |
| F1 Filtro para 1 taza | L2 Preparación de agua caliente y vapor |
| F2 Filtro para 2 tazas | M Botón de 1 taza de espresso |
| F3 Filtro para monodosis de café | N Botón de 2 tazas de espresso |
| G Boquilla de vapor | O Botón de vapor |
| G1 Boquilla de espuma | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bares
- Accesorios: 3 filtros para tazas (1 taza, 2 tazas y monodosis blanda), cuchara medidora/prensador
- Función de vapor
- Depósito extraíble (1 L de capacidad)
- Potencia: 1400 W
- Voltaje: 220 - 240 V
- Dispositivos de seguridad contra el sobrecalentamiento
- Dimensiones: 280 x 143 x 285 mm
- Apagado automático después de 30 minutos



IMPORTANTE

Voltaje de funcionamiento: este aparato está diseñado para funcionar solo con corriente alterna de 230 V.

Tipo de uso: este aparato ha sido diseñado SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS ÚTILES

Se recomienda el uso de café recién tostado. Ponte en contacto con tu proveedor de café para obtener más información. La frescura del café solo dura unas semanas después del tostado. Un buen envasado puede mejorar y prolongar el sabor del café. Si no estás seguro de la calidad del envasado, elige un café tostado recientemente.

¿Qué café deberías elegir?

- Para un café aromático
Elige entre cafés Arabica puros o compuestos principalmente por la variedad Arabica. Son preferibles los cafés tostados artesanalmente, ya que aportan una mayor complejidad y delicadeza al sabor. Para disfrutar de una variedad de sabores, prueba los cafés de orígenes puros.
- Para un café intenso
Elige cafés mezclados con Robusta (no tienen por qué ser 100% Arabica), cafés de tueste italiano o cafés italianos concretos.

- Guarda el café molido en el frigorífico, ya que esto conservará el sabor durante más tiempo.
- No llenes el portafiltro hasta el borde; utiliza la cuchara medidora (1 cucharada para un espresso de 30 ml, 2 cucharadas para 2 espressos de 30 ml). Limpia el exceso de café que haya alrededor del portafiltro.
- Si no has utilizado el aparato durante más de 5 días, vacía y enjuaga el depósito de agua.
- Asegúrate siempre de que el aparato esté apagado antes de retirar el depósito para llenarlo o vaciarlo.
- Comprueba siempre que el aparato esté colocado sobre una superficie plana y estable.

PRIMERA UTILIZACIÓN O SI EL APARATO NO SE HA UTILIZADO DURANTE UN LARGO PERIODO DE TIEMPO



IMPORTANTE No coloques resistencias en el aparato.



IMPORTANTE Las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Léelas con atención antes de utilizar el nuevo aparato.

ENJUAGAR LOS SISTEMAS ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Para garantizar que tu primera taza de café tenga un magnífico sabor, te recomendamos que enjuagues la cafetera espresso con agua caliente, tal y como se indica a continuación:

1. Retira el depósito de agua **(A)** **(1)** y llénalo **(2)**. El nivel de agua no debe superar la marca "MAX" del depósito y debe contener al menos 300 ml (= equivalente a 2 tazas grandes). A continuación, vuelve a colocarlo en la cafetera y asegúrate de que la tapa está cerrada **(3)**.
2. Conecta el dispositivo a una toma de corriente **(4)**.
3. Asegúrate de que el mando **(L)** está en la posición de precalentamiento **(L1)**.
4. Pulsa el botón de encendido **(C)** **(5)** en el panel de control **(D)**. Se enciende la luz del botón encendido y las luces blancas de los botones de espresso   parpadean **(6)**. La cafetera se está precalentando.
5. Coloca un filtro **(F2)** **(7)** sin café en el portafiltro. Encaja el portafiltro en su sitio y giralo a la derecha hasta que se detenga **(8)**.
6. Coloca dos tazas debajo del portafiltro.
7. Cuando la temperatura alcanza el valor preestablecido, la luz blanca de los botones de espresso se mantiene fija. Pulsa el botón de 2 tazas de espresso  **(9)**, el botón parpadea con la luz blanca. La cafetera empieza a verter el agua **(10)**. Cuando termina, la luz blanca de los botones de espresso   se mantiene fija.
8. Pulsa el botón de vapor  **(11)**. La luz blanca de los botones de espresso   se apaga, la luz naranja del botón de vapor se mantiene fija y la cafetera se precalienta.
9. Coloca la boquilla de vapor **(G1)** en un recipiente lleno de agua **(12)**.
10. Gira el mando **(L)** de la posición de precalentamiento **(L1)** a la posición de vapor **(L2)** **(13)**, la luz blanca del botón de vapor  parpadea, la cafetera comienza a producir vapor. Deja que el agua se caliente durante 20 segundos y, a continuación, vuelve a girar el mando a la posición de precalentamiento **(L1)** **(14)**.

PREPARAR ESPRESSO



IMPORTANTE

Si se utiliza la función de espresso por primera vez, el aparato debe limpiarse como se describe en el apartado "PRIMERA UTILIZACIÓN".



IMPORTANTE Para evitar salpicaduras de agua caliente, comprueba que el portafiltro se ha apretado hasta detenerse antes de preparar el café. No retires el portafiltro mientras el agua está fluyendo, ya que el aparato sigue teniendo presión.

Con café molido

El tipo de café que elijas determinará la intensidad y el sabor del espresso: cuanto más fino sea el café molido, más intenso será el espresso.

1. Llena el depósito de agua con agua potable **(2)** y vuelve a colocarlo en el aparato, asegurándote de que está correctamente colocado **(3)**.
2. Conecta el dispositivo a una toma de corriente **(4)**.
3. Enciende la cafetera pulsando el botón de encendido **(C)** **(5)**, se enciende la luz del botón de encendido y las luces blancas de los botones de espresso   parpadean **(6)**. La cafetera se está precalentando. Cuando la temperatura alcanza el valor preestablecido, la luz blanca de los botones de espresso se mantiene fija.
4. Añade el café molido al filtro de 1 o 2 tazas **(F1, F2)** con la cuchara dosificadora **(K, 1** cucharada = 1 medida = 1 espresso) **(15, 16)**. A continuación, prénsalo con el prensador **(17)**, girándolo con un movimiento circular. Una vez prensado, el café no debe superar el nivel MAX. Para obtener la mejor calidad, prensa el café de forma eficaz. Limpia el exceso de café que haya alrededor del portafiltro **(18)**.
5. Encaja el portafiltro en su sitio y giralo a la derecha hasta que se detenga **(19)**.
6. Coloca una o dos tazas debajo del portafiltro.
7. Pulsa el botón de 1  espresso o de 2 espressos  **(20)**, según el número de tazas que desees degustar **(15)**. La luz blanca del botón seleccionado parpadea y la cafetera empieza a preparar café **(21)**. Cuando el café está preparado, la luz blanca de los botones de espresso se mantiene fija. Tu café está listo.
8. Desbloquea el portafiltro girándolo hacia la izquierda **(22)** y retíralo del aparato. No toques el filtro, ya que estará caliente. Vacía el filtro. Retira el filtro del portafiltro.
9. Lava el filtro y el portafiltro con un chorro de agua bajo el grifo para retirar el resto del café **(23)**.

Con monodosis de café

El dispositivo es compatible con las monodosis de café habituales **(F3)**. Nota: Para las monodosis de café de mayor tamaño se recomienda utilizar el filtro de 1 taza. Para las monodosis de espresso, utiliza el filtro para monodosis.

1. Inserta el filtro para monodosis de café en el portafiltro.
2. Coloca la monodosis lo más centrada posible en el portafiltro. Sigue las instrucciones del paquete de monodosis de café para colocar correctamente la dosis en el portafiltro.
3. Para iniciar el proceso de preparación del café, prepara el dispositivo siguiendo los pasos 1-3 de la sección "Con café molido" y pulsa el botón  o .

FUNCIÓN DE VAPOR

Preparar capuchino

1. Prepara el espresso como se ha descrito anteriormente utilizando tazas lo suficientemente grandes.
2. Pulsa el botón de vapor  (11). La luz blanca de los botones de espresso  se apaga, la luz naranja del botón de vapor se mantiene fija y la cafetera se precalienta.
3. Llena un recipiente con unos 60 a 100 ml de leche fría.

Nota:

- Para obtener los mejores resultados, utiliza un recipiente estrecho y relativamente pequeño que se pueda colocar bajo la boquilla de vapor.
 - Al elegir el tamaño del recipiente, ten en cuenta que el volumen de leche se duplicará o triplicará.
 - Recomendamos utilizar leche pasteurizada o UHT del frigorífico y evitar el uso de leche desnatada o no pasteurizada.
4. Coloca la boquilla de vapor (G1) en un recipiente con leche.
 5. Gira el mando (L) de la posición de precalentamiento (L1) a la posición de vapor (L2) (25), la luz blanca del botón de vapor parpadea, la cafetera comienza a producir vapor.

Nota: Para obtener los mejores resultados, espuma la leche cerca del fondo del recipiente durante aproximadamente 10 segundos, teniendo cuidado de no tocarlo. A continuación, inclina lentamente el recipiente y mueve la boquilla hacia arriba hasta que esté casi en la superficie de la leche. Asegúrate de que la boquilla no sale de la leche. Para hacer una mejor espuma, mueve el recipiente con movimientos circulares (26).

6. Una vez que hayas conseguido la espuma óptima, gira el mando de nuevo a la posición de precalentamiento (27).

Nota: Para evitar que la leche se caliente en exceso, no utilices el dispositivo de vapor durante más de 45 segundos (para 100 ml de leche).

7. Vierte la espuma de leche sobre la(s) taza(s) de espresso.

Nota:

- Si deseas preparar más de un capuchino, prepara primero todos los espressos y, a continuación, prepara la espuma de leche.
- Limpia la boquilla de vapor inmediatamente después de utilizarla para asegurarte de que no se obstruye con restos de leche. Consulta "Limpieza de la boquilla de vapor".



IMPORTANTE Atención: Para evitar que la leche salpique, no saques la boquilla de la leche cuando utilices el modo de vapor.



IMPORTANTE Atención: La boquilla de vapor aún está caliente. Ten cuidado de no quemarte.



IMPORTANTE Después de apagar la función de vapor, limpia la boquilla de inmediato y con cuidado, tal y como se indica en la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Preparación de agua caliente

1. La cafetera está en modo standby.
2. Coloca un recipiente bajo la boquilla de vapor.
3. Gira el mando a la posición (L2) (25). Las luces blancas de los botones de espresso se apagan, la luz blanca del botón de vapor parpadea. La cafetera empieza a producir agua caliente y se detiene cuando se gira el mando de nuevo a la posición de precalentamiento (L1) (27).

4. Las luces blancas de los botones de espresso se mantienen fijas, la luz blanca del botón de vapor se apaga.

RECOMENDACIÓN: PRÁCTICA DESPUÉS DE USAR EL VAPOR

- Si deseas preparar un espresso después de utilizar la función de vapor, la cafetera debe enfriarse para evitar que se quemé el café.
- Pulsa el botón de vapor , si la luz naranja de los botones de espresso  parpadea, significa que la temperatura de la caldera es demasiado alta; no prepares café en este momento. Necesitas reducir la temperatura.
- Sumerge la boquilla de vapor en un recipiente con 60 ml de agua.
- Gira el mando de precalentamiento (L1) de nuevo a la posición de vapor (L2) (25) para calentar agua. Deja de calentar agua hasta que la temperatura baje al valor preestablecido y, a continuación, gira el mando de la posición de vapor a la posición de precalentamiento. La luz blanca de los botones de espresso se mantiene fija.

ESTABLECER EL VOLUMEN DE CAFÉ

1. La cafetera está en modo standby.
2. Pulsa  o  durante 3 segundos. La luz naranja del botón de espresso seleccionado parpadea.
3. Suelta el botón e inicia el ajuste de volumen de café.
4. Pulsa el botón tan pronto como se alcance el volumen deseado.
5. Las luces naranjas de los 2 botones espresso parpadean 3 veces para confirmar la nueva configuración.
6. La cafetera vuelve al modo standby.

Nota: Cantidad programable para espresso 1 taza (15-65 ml, volumen predeterminado 30 ml), 2 tazas (30-130 ml, volumen predeterminado 60 ml).

RESTABLECER EL VOLUMEN DE CAFÉ PREDETERMINADO

1. La cafetera se encuentra en el estado de precalentamiento del vapor.
2. Pulsa  durante 3 segundos. La luz naranja de los 2 botones de espresso  parpadea una vez.
3. La bomba de agua funciona una vez.
4. El volumen de café predeterminado se restablece.
5. La cafetera vuelve al estado de precalentamiento del vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Desenchufa (J) el aparato antes de cada limpieza y deja que se enfríe en primer lugar.

- **Cafetera:** Limpie el exterior del aparato con una esponja húmeda cuando lo consideres necesario. No utilices detergentes ni productos abrasivos. No utilices disolventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera.
- **Depósito de agua:** Enjuaga el interior del depósito con regularidad. Cuando aparezca una fina capa blanca en el depósito, descalcifica el aparato (consulta la sección sobre descalcificación).
- **Bandeja recogegotas:** Limpia la bandeja recogegotas (I) y la rejilla (H) con agua y un detergente suave (30-31). Enjuágualos y sécalos.
- **Portafiltro, filtros:** Con un paño húmedo, limpia el portafiltro con regularidad para eliminar los posibles restos de café adheridos a la superficie. Para prolongar la vida útil de la junta hermética del cabezal, no coloques el portafiltro en la cafetera si la cafetera no se va a utilizar durante periodos prolongados. Para eliminar cualquier depósito que pudiera bloquear el flujo del filtro de 1 o 2 tazas, puedes utilizar una aguja.

■ **Boquilla de vapor:** Para evitar que la leche se seque en el interior de la boquilla, límpiela después de cada uso. Para ello, sigue los pasos para preparar espuma en la leche, sustituyendo los 100 ml de leche por 60 ml de agua. Después de apagar el vapor, limpia cuidadosamente la boquilla de vapor de inmediato con una esponja húmeda (para eliminar cualquier residuo). Tira hacia abajo del tubo de la boquilla de vapor. Limpia con cuidado la boquilla de vapor con agua tibia **(28) (29)**. Vuelve a colocar el tubo en la boquilla de vapor.



IMPORTANTE Atención: No laves ninguna pieza del aparato en el lavavajillas.

DESCALCIFICACIÓN

La cafetera se puede descalcificar en cualquier momento, incluso si la luz de descalcificación no está encendida. Sin embargo, la cafetera cuenta automáticamente los ciclos de uso y avisa cuando es necesario descalcificarla: cuando las luces blanca y naranja del botón de 1 taza de espresso  parpadean alternativamente y la luz blanca del botón de 2 tazas de espresso se mantiene fija, es necesario descalcificar la cafetera.

1. Prepara el descalcificador según las instrucciones del fabricante, introdúcelo en el depósito de agua, que llenarás con aproximadamente 750 ml de agua potable **(2)**. Coloca el depósito en la cafetera **(3)**.
2. Coloca un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro debajo de las boquillas.
3. Inserta el portafiltro sin filtro.
4. Pulsa los botones de 1 y 2 tazas de espresso   al mismo tiempo durante 3 segundos para ir al programa de descalcificación automática.  y  parpadean con la luz blanca. Suelta los botones y la cafetera cambiará automáticamente al estado de descalcificación automáticamente. La bomba de agua funciona durante 10 segundos, se detiene 120 segundos y repite el ciclo hasta que el depósito de agua se vacía.
5. Una vez finalizada la descalcificación, la luz blanca de los 2 botones de espresso   se mantiene fija.
6. Vierte agua potable en el depósito y enjuaga todo el sistema de flujo de agua (sin utilizar café, repite los pasos de preparación del café, agua caliente y vapor).



IMPORTANTE Después la descalcificación, realiza 2-3 enjuagados con agua limpia (sin café), como se describe en el apartado “PRIMERA UTILIZACIÓN”. No olvides enjuagar la boquilla. El aparato ya está descalcificado y listo para su uso.

Ninguna reparación de la cafetera quedará cubierta por la garantía en caso de:

- no realizar la descalcificación,
- producirse una acumulación de cal,
- limpiar los accesorios en el lavavajillas.

GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía del fabricante de 2 años. Este producto se ha diseñado solo para uso doméstico. Cualquier uso comercial, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones eximirá al fabricante de toda responsabilidad y la garantía no se aplicará. Las reparaciones que deban realizarse debido a la acumulación de cal no estarán cubiertas por la garantía.

Para cualquier problema posventa o para adquirir repuestos, ponte en contacto con un servicio técnico oficial.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El café está muy líquido.	No has utilizado suficiente café.	Añade más café.
El espresso sale demasiado despacio.	El café es demasiado fino, demasiado grueso o demasiado harinoso.	Elige café con un molido ligeramente más grueso.
	El portafiltro está sucio.	Limpia el portafiltro siguiendo las instrucciones de la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
	El cabezal del portafiltro está obstruido.	Cuando el aparato se haya enfriado, limpia la rejilla por la que sale el agua con una esponja húmeda.
	La cafetera tiene cal.	Elimina los depósitos de cal de la cafetera siguiendo las instrucciones para el usuario proporcionadas.
	Hay demasiado café.	Respetar los límites máximos al llenar el filtro.
Sale un flujo continuo de agua del portafiltro después de preparar un espresso.	La cafetera se está calcificando porque el agua es muy dura.	Elimina inmediatamente los depósitos de cal de la cafetera siguiendo las instrucciones para el usuario proporcionadas.
Hay café molido en la taza.	El portafiltro está obstruido.	Limpia el portafiltro con agua caliente.
	El café molido es demasiado fino.	Usa café con molido ligeramente más grueso.
	La junta del cabezal del portafiltro está obstruida.	Limpia el portafiltro y la junta con una esponja húmeda.
El espresso no es espumoso.	El café molido está pasado.	Utiliza café recién molido.
	El café molido no es adecuado para preparar espresso.	Usa un café con un molido más fino.
	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añade más café.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El depósito de agua gotea cuando se mueve.	La válvula de la parte inferior del depósito está sucia o defectuosa.	Lava el depósito de agua y acciona con el dedo la válvula, se encuentra debajo del depósito.
	La válvula está bloqueada por los depósitos calcificados.	Elimina los depósitos de cal de la cafetera siguiendo las instrucciones para el usuario proporcionadas.
Hay una fuga de agua debajo del aparato.	Hay una fuga interna.	Comprueba que el depósito está colocado correctamente. Si el problema persiste, no uses el aparato y consulta a un servicio técnico oficial.
La bomba hace un ruido anómalo.	No hay agua en el depósito.	Llena el depósito de agua y vuelve a iniciar la bomba (consulta la sección PRIMERA UTILIZACIÓN). Evita vaciar el depósito por completo.
Gotea espresso por los laterales del portafiltro.	El portafiltro no está colocado correctamente.	Coloca el portafiltro en su posición y bloquéalo (gira de izquierda a derecha hasta que se detenga).
		Retira el exceso de café que impida bloquear completamente el portafiltro.
	El borde del portafiltro está obstruido por el café.	Retira el exceso de café y limpia la rejilla por la que sale el agua con una esponja húmeda.
El espresso tiene mal sabor.	No se ha realizado correctamente el ciclo de enjuagado después de la descalcificación.	Enjuaga el aparato siguiendo las instrucciones del usuario y comprueba la calidad del café.
Las tazas se han llenado de forma desigual.	El portafiltro está obstruido.	Consulta el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar el portafiltro.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	La bomba está desactivada debido a la falta de agua.	Llena el depósito de agua y vuelve a iniciar la bomba (consulta la sección PRIMERA UTILIZACIÓN). Evita vaciar el depósito por completo.
	El depósito de agua extraíble no está colocado correctamente.	Coloca el depósito de agua correctamente.
	El aparato no está conectado.	Asegúrate de que el aparato está encendido.
La boquilla no funciona o produce poca espuma.	La boquilla de espuma no está instalada correctamente.	Comprueba que el accesorio está montado correctamente en el aparato: retíralo y vuelve a instalarlo en el brazo articulado con un movimiento firme hacia arriba.
	La leche está demasiado caliente.	Utiliza leche fresca, pasteurizada o UHT que se haya abierto recientemente.
	La boquilla de vapor tiene un exceso de cal.	Elimina la cal de la boquilla de vapor según la sección DESCALCIFICACIÓN .
	La forma del recipiente no es adecuada.	Sigue las instrucciones para preparar espuma de leche (el apartado sobre la FUNCIÓN DE VAPOR)
La luz blanca y la luz naranja del botón de 1 taza de espresso parpadean alternativamente y la luz blanca del botón de 2 tazas de espresso se mantiene fija	Es necesario descalcificar la cafetera.	Elimina los depósitos de cal de la cafetera (consulta la sección DESCALCIFICACIÓN)
La luz blanca del botón de encendido se mantiene fija, la luz naranja de los 2 botones de espresso y el botón de vapor parpadean al mismo tiempo.	La temperatura de la caldera es demasiado alta o demasiado baja, o el sensor de temperatura está estropeado.	Apaga la cafetera durante un tiempo y vuelve a encenderla. Si el problema persiste, consulta a un servicio técnico oficial.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La luz blanca del botón de encendido se mantiene fija y la luz naranja de los 2 botones de espresso parpadea alternativamente.	Hay poca agua en el depósito de agua, el flujo de agua no es uniforme o el medidor de flujo está roto.	Vierte agua en el depósito de agua. Si el problema persiste, consulta a un servicio técnico oficial.
La luz blanca del botón de encendido se mantiene fija y la luz naranja del botón de vapor parpadea.	La cafetera está calentándose o precalentando el vapor, pero el mando no está en la posición de precalentamiento.	Vuelve a colocar el mando en la posición de precalentamiento
	Continúa calentando agua durante unos 60 segundos	Vuelve a girar el mando a la posición de precalentamiento. La cafetera puede calentar agua de nuevo.
	Continúa haciendo vapor durante unos 60 segundos	Vuelve a girar el mando a la posición de precalentamiento. La cafetera puede hacer vapor de nuevo.

Si no es posible determinar la causa de la avería, consulta a un distribuidor autorizado. No desmontes nunca el aparato. (Si el aparato se desmonta, la garantía quedará anulada).

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO



Contribuimos a la protección del medioambiente.

- ① El producto contiene una serie de materiales que pueden reutilizarse y reciclarse.
- ➔ Lléalos a un punto de recogida de residuos o un servicio técnico oficial para que puedan desecharse correctamente.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|---|
| A Reservatório de água amovível | H Grelha da gaveta de recolha de pingos |
| B Gaveta suporte de chávenas | I Gaveta de recolha de pingos |
| C Botão de ligar/desligar | J Cabo de alimentação |
| D Painel de controlo | K Colher doseadora/calçador |
| E Cabeça do porta-filtro | L Botão |
| F Porta-filtro | L1 Posição O: pré-aquecimento |
| F1 Filtro para 1 chávena | L2 Preparação de água quente e vapor |
| F2 Filtro para 2 chávenas | M Botão para 1 chávena de café espresso |
| F3 Filtro para unidoses | N Botão para 2 chávenas de café espresso |
| G Tubo de vapor | O Botão de vapor |
| G1 Tubo de espuma | |

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bar
- Acessórios: Filtros para 3 chávenas (1 chávena, 2 chávenas e unidoses), colher doseadora/calçador
- Função de vapor
- Reservatório amovível (capacidade de 1 l)
- Potência: 1400 W
- Tensão: 220 – 240 V
- Dispositivos de segurança contra sobreaquecimento
- Dimensões: 280 x 143 x 285 mm
- Desligar automático após 30 minutos



IMPORTANTE!

Voltagem de funcionamento: este aparelho foi concebido para funcionar apenas a 230 V de corrente alternada.

Tipo de utilização: este aparelho foi concebido APENAS PARA UMA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA

DICAS ÚTEIS

É recomendada a utilização de café torrado fresco. Contacte um especialista de café para obter aconselhamento. A frescura do café dura apenas algumas semanas após a torrefação. Uma embalagem de boa qualidade pode melhorar e prolongar o sabor do café. Se não tiver a certeza da qualidade da embalagem, escolha um café torrado recentemente.

Que café deve escolher?

- Para um café aromático

Escolha cafés Arábica puros ou compostos maioritariamente por café Arábica.

São preferíveis cafés torrados artesanalmente, pois conferem uma melhor complexidade e delicadeza ao sabor. Para uma variedade de sabores, experimente cafés de origem pura.

- Para um café intenso

Escolha cafés misturados com Robusta – não especificamente 100% Arábica – ou cafés torrados italianos ou com sabores italianos específicos.

- Conserve o café moído no frigorífico, pois irá manter o sabor durante mais tempo.

- Não encha o porta-filtro até ao topo; utilize a colher doseadora (1 colher para um café espresso de 30 ml, 2 colheres para 2 cafés espresso de 30 ml). Limpe o excesso de café à volta do porta-filtro.