

Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTEM6801

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA DE ESPRESSO OSTER® PRIMALATTE™ II TOUCH

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™ II TOUCH

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA DE ESPRESSO OSTER® PRIMALATTE™ II TOUCH

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INTRODUCCION




Bienvenido y felicitaciones por la compra de su nueva Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ II Touch. Esta cafetera única se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón. Nuestro objetivo principal es brindarle la mejor taza de café cada vez, por lo tanto, si tuviera alguna pregunta acerca de su cafetera, por favor comuníquese con cualquiera de los centros de servicio autorizados de Oster.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua o ningún otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deben supervisarse para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando éste o el reloj digital (si es proporcionado) no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No utilice el aparato a la intemperie ni para propósito comercial.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
14. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesión, nunca abra o desconecte la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Siempre conecte adecuadamente el sostenedor del filtro al mecanismo de cerrado. El no hacerlo, podría desconectar el sostenedor del filtro durante el ciclo de preparación y ocasionar lesiones.
15. Modelos diseñados para utilizarse con cápsulas selladas: Solo utilice cápsulas diseñadas para este aparato. Si la cápsula no encaja en posición, no la fuerce dentro del aparato.

Español-1

- 
- 
- 
16. Modelos con molinillos de café: Revise el depósito de granos para la presencia de otros artículos antes de usarlo.
 17. La base calefactora y la resistencia pueden permanecer calientes después del ciclo de preparación. No toque la base calefactora, ni la resistencia inmediatamente después de que el aparato haya terminado el ciclo de preparación. Espere a que el aparato se enfríe.
 18. No coloque el aparato dentro de ningún tipo de armario mientras esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato fue desarrollado para uso doméstico y otros lugares similares como:

- Cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Sitios o fincas;
- Huéspedes de hoteles, moteles y otros ambientes similares a una residencia;
- Entornos como posadas.

AVISOS DE PRODUCTO

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Asegúrese de que el cable está completamente insertado en la unidad. Un contacto flojo puede provocar un sobrecalentamiento.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se tiene cuidado con su uso.
3. Si se utiliza una extensión, la potencia eléctrica marcada de la extensión debe ser igual o superior a la del producto. La extensión debe colocarse de forma que no caiga sobre la superficie, donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/u otras lesiones causadas por el vapor y el agua calientes o daños en la unidad, no retire nunca el depósito de agua o el portafiltro mientras su Oster® PrimaLatte™ II Touch esté preparando café o haciendo espuma.

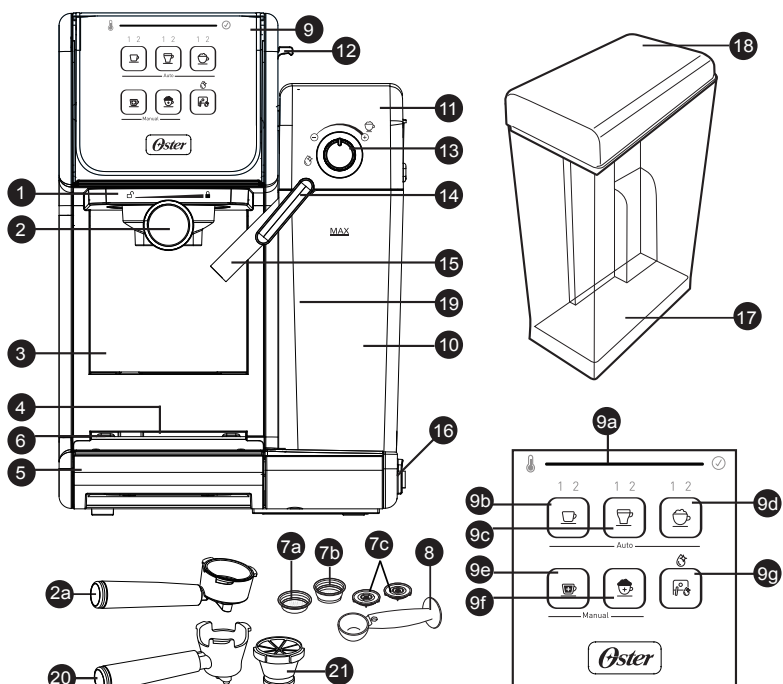
CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

No utilice café molido tostado con azúcar (*) ni granos de café tostados con azúcar, ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el lectrodoméstico. Si se ha utilizado accidentalmente café molido tostado con azúcar, pare de utilizar la unidad y llame a servicio al cliente. Recomendamos descalcificar periódicamente la máquina para mantener en buenas condiciones su funcionamiento. Comuníquese con nuestra línea de servicio al cliente para obtener más información sobre este proceso.

(*) Molido Con Azúcar

Español-2

CONOZCA SU MÁQUINA DE ESPRESO, CAPUCHINO Y LATTE



1. Cabezal de preparación
2. Portafiltro:
 - a. Portafiltro para café molido y cápsulas E.S.E. (45 mm)
3. Ranura de ajuste de la altura para tazas pequeñas
4. Rejilla de goteo extraíble
5. Bandeja de goteo extraíble
6. Elemento móvil de la bandeja de goteo que indica el rebose de líquidos
7. Filtros para:
 - a. Una sola dosis de espresso y cápsulas E.S.E. (45 mm)
 - b. Dosis doble de espresso
 - c. Cubiertas inferiores desmontables de los filtros
8. Dosificador/compactador
9. Panel de control
 - a. Barra de progreso
 - b. Botón de espresso sencillo (1) y doble (2)
 - c. Botón de latte pequeño (1) y grande (2)

- d. Botón de capuchino pequeño (1) y grande (2)
- e. Botón de preparación manual de espresso
- f. Botón de preparación manual de espuma de leche
- g. Botón de limpieza
10. Depósito de leche desmontable/ transparente
11. Tapa del depósito de leche
12. Botón para desenchajar el depósito de leche
13. Botón de control del nivel de espuma de leche
14. Palanca de guía para espumar leche
15. Tubo espumador
16. Interruptor de encendido/apagado "I/O"
17. Depósito de agua extraíble
18. Tapa del depósito de agua
19. Tranque de leche
20. Porta filtro para capsulas de Nespresso*
21. Adaptador para cápsulas Nespresso®* Original

* Nespresso® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A. Los productos que llevan esta marca no tienen ninguna relación con Sunbeam Products, Inc. Nespresso® no ha endosado esta máquina de la marca Oster, o sus accesorios, para su uso con sus cápsulas de café.

PRESENTACIÓN

La cafetera Oster® PrimaLatte™ II Touch + se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón.

ESPRESSO

Un método único de preparar café por el que el agua caliente pasa a través del café finamente molido. Es muy popular en Europa, y tiene mucho más cuerpo que el café preparado por goteo. Debido a su intensidad, el espresso suele servirse en porciones de entre 45 y 60 ml, en tazas específicas de tamaño reducido.

CAPUCHINO

Una medida compuesta por aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 leche espumada.

LATTE

Una medida compuesta por 1/4 de espresso y 3/4 de leche caliente.

Lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas, incluido este manual de instrucciones, antes de usar este aparato. Durante su uso, se calentarán algunas piezas y accesorios, y debe dejar que se enfrien. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán que la Oster® PrimaLatte™ II Touch tenga una larga vida útil y funcione sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.

Su Oster® PrimaLatte™ II Touch puede usarse con café molido, así como con cápsulas E.S.E. (45 mm)*, lo que la hace excepcionalmente práctica y versátil y permite preparar espressos, capuchinos y lattes.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ





LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Consulte la sección "Descripción del aparato" para familiarizarse con el producto e identificar todas sus partes y piezas.

1. Asegúrese de que la unidad está apagada ("O") pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado derecho del aparato. Asegúrese de que está desenchufada de la corriente eléctrica.
2. Retire las pegatinas y las etiquetas de la unidad.
3. Retire el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.
4. Retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y el dosificador/compactador con agua y detergente suave. Aclárelos con abundante agua y vuelva a colocarlos en la unidad.
5. Consulte las instrucciones de la sección "CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro o cualquier otro filtro de la unidad.
6. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos de la sección "CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO" usando agua en ambos depósitos y sin poner café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable/enchufe de alimentación en agua ni intente llegar hasta las piezas internas.

IMPORTANTE: CEBADO DE LA MÁQUINA

Para cebar la máquina, ejecute el ciclo de vapor siguiendo estos pasos:

- 1. Llene el depósito de agua hasta la línea "MAX" y asegúrese de colocarlo bien encajado en la unidad con la tapa cerrada.
- 2. Llene el depósito de leche con agua hasta el nivel "MAX" y vuelva a colocarlo en su sitio. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.
- 3. Seleccione uno de los filtros (espresso sencillo o doble) y colóquelo en el portafiltro para café molido. Coloque el portafiltro en la unidad y asegúrese de que queda correctamente encajado; coloque una taza grande debajo. Asegúrese que la punta del tubo espumador apunta hacia dentro de la taza.
- 4. Conecte el aparato a un enchufe adecuado.
- 5. Enciéndalo con el botón de encendido "I".
- 6. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor ) para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse el botón de preparación manual de espresso . El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
- 7. Deseche el agua de la taza y vuelva a colocarla en la unidad.
- 8. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual . El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
- 9. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor ) con una luz fija. La unidad ya está cebada y lista para usarse.

CÓMO SELECCIONAR LA TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar una taza de acuerdo con el siguiente cuadro:

BEBIDA		SUGERENCIA DE TAZA
<div>Espresso</div> 	Sencillo (1)	40ml/1.25oz
	Doble (2)	80ml/2.5oz
<div>Capuchino</div> 	Pequeño (1)	230ml/7.5oz
	Grande (2)	460ml/15.5oz
<div>Latte</div> 	Pequeño (1)	400ml/13.5oz
	Grande (2)	550ml/18.5oz

NOTA: la cantidad total de bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma usado.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tener un tueste oscuro. Recomendamos usar un café molido de tueste francés o italiano para los espressos. El café molido previamente solo conserva su sabor durante 7 u 8 días si se almacena en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. No lo almacene en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan justo antes usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas. No utilice café molido tostado con azúcar* ni granos de café tostados con azúcar, ya que obstruyen el filtro y dañan el aparato.

LA MOLIENDA

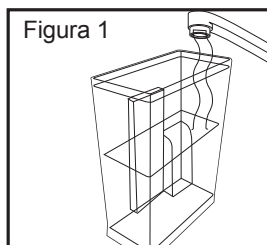
Es un paso imprescindible en el proceso de preparación de un espresso y puede requerir algo de práctica. El café debe molerse fino.

- La molienda debe tener el aspecto de la sal de mesa.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera con una presión alta. Este tipo de molindas parecen polvo y notará que tienen la consistencia de la harina cuando las toque.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye con demasiada rapidez a través del café y no permite conservar todo el sabor en la extracción. Asegúrese de usar un molinillo de calidad para conseguir una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

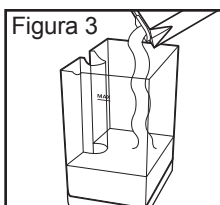
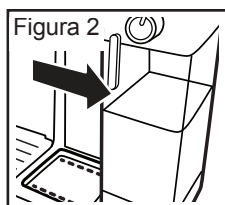
1. Llene el depósito de agua con agua (consulte la figura 1). Puede usar una jarra para llenarlo, o retirarlo de la unidad y llenarlo directamente bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua sin sobrepasar el nivel "MAX". No use nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.



2. Cierre la tapa del depósito de agua. Si lo ha extraído de la unidad para llenarlo de agua, vuelva a colocarlo en su sitio y asegúrese de que esté bien encajado

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si desea preparar un capuchino o un latte, retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche (consulte la figura 2). A continuación, vierta la cantidad deseada de leche fría que estime que va a necesitar, y asegúrese que no sobrepasa el nivel "MAX" (consulte la figura 3). Cuando haya acabado, vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad y asegúrese de que esté bien situado. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

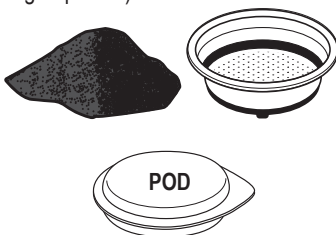


NOTA: Puede usar el tipo de leche que prefiera: entera, desnatada, orgánica, de soja, etc...

CÓMO USAR EL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO Y CÁPSULAS E.S.E. CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro del siguiente modo:

- a. PARA UNA SOLA DOSIS: elija el filtro para una sola dosis de espresso si usa café molido o cápsulas E.S.E. (Easy Serving Espresso).

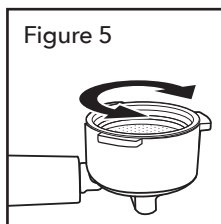
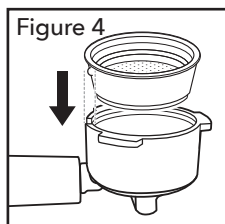


- b. PARA UNA DOSIS DOBLE O DOS DOSIS SENCILLAS: elija el filtro para una dosis doble de espresso. Si coloca dos tazas pequeñas bajo el portafiltro, podrá preparar dos dosis sencillas de espresso a la vez.



CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro y asegúrese de alinear la marca del filtro con la ranura del portafiltro (consulte la figura 4).
2. Gire el filtro a la izquierda o a la derecha para encajarlo en su sitio (consulte la figura 5).



NOTA: Para retirar el filtro y limpiarlo, gírelo a la izquierda o a la derecha para alinear la marca del filtro con la muesca del portafiltro.

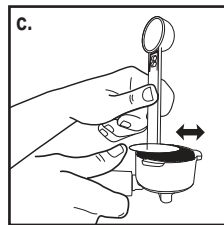
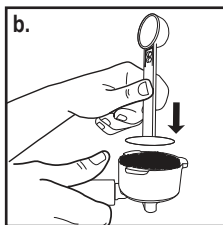
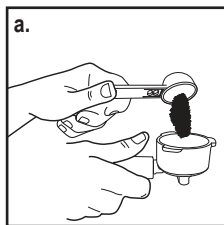
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

CÓMO LLENAR DE CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

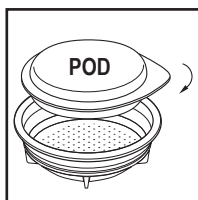
PARA EL CAFÉ MOLIDO:

- a. Llene el filtro con café espresso recién molido con una molienda fina hasta unos 3 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- b. Use la parte compactadora del dosificador para aplastar el café molido para espresso y conseguir que quede compacto y uniforme.
- c. Limpie los restos de café del borde para asegurarse de que encaje a la perfección bajo el cabezal de preparación.



PARA CÁPSULAS E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Solo tiene que colocar la cápsula en el filtro si desea una dosis sencilla de espresso. Si queda algún trozo de papel de la cápsula fuera del filtro, asegúrese de doblarlo hacia dentro para garantizar un sellado correcto durante la preparación.

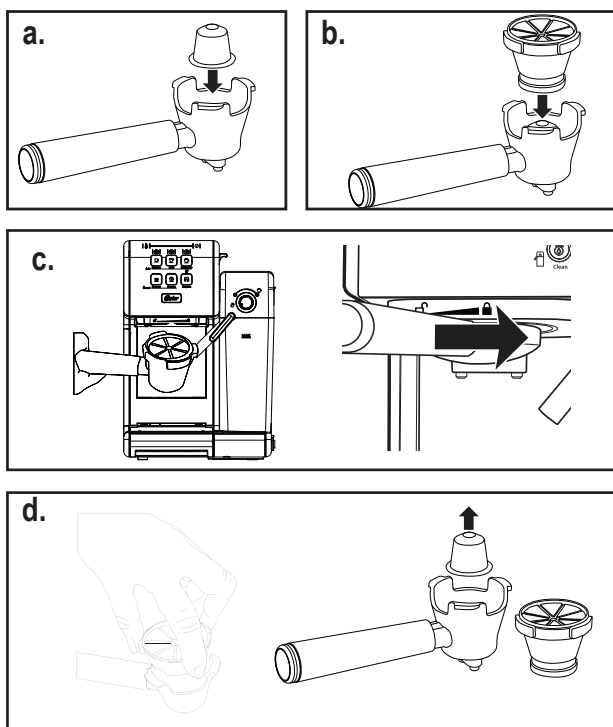


Español-8

USO DEL PORTAFILTRO PARA LAS CÁPSULAS ORIGINALES NESPRESSO®* CÁPSULAS Y OTRAS COMPATIBLES CON CAPSULAS NESPRESSO.

- Seleccione una cápsula y colóquela dentro del portafiltro.
- Coloque el portacápsulas en el portafiltro y alinéelo utilizando las 3 pestañas y presione hacia abajo para asegurar la cápsula.
- Una vez terminado, introduzca el portafiltro en la máquina.
- Después de la preparación, saque con cuidado la cápsula usada tomando el adaptador del portafiltro de las 3 pestañas. Tenga cuidado al retirar la cápsula usada, ya que las partes metálicas podrían estar calientes.

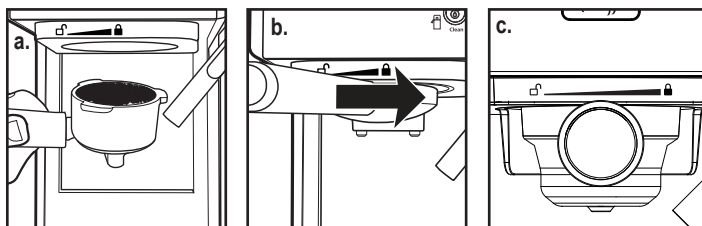
NOTA: Tenga cuidado al sacar la cápsula, ya que podría quedar agua caliente en la parte superior del adaptador del portafiltro. Deseche con cuidado.



CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

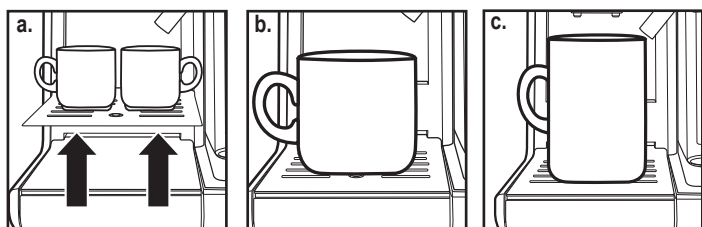
- Coloque el portafiltro bajo el cabezal de preparación.
- Coloque el mango de tal forma que quede alineado con el icono del candado abierto “☐” de la unidad y encaje en la muesca.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el mango quede alineado con el símbolo del candado cerrado “🔒” de la unidad.

ADVERTENCIA Asegúrese de no pulsar accidentalmente uno de los botones de bebida.



CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

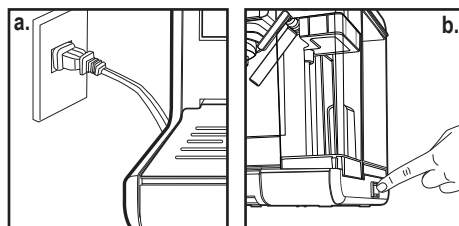
- Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo extraíble en la ranura de ajuste de altura si usa una taza pequeña de espresso.
- Mantenga la rejilla de goteo extraíble encima de la bandeja de goteo extraíble si usa una taza grande para capuchino o latte.



PRECAUCIÓN: Cuando prepare capuchinos o lattes, asegúrese de ajustar la palanca de guía para espumar leche y colocar el tubo espumador dentro de la taza.

CÓMO ENCENDER LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté conectada en el enchufe adecuado.
- Encienda la unidad ("I") con el interruptor de encendido/apagado "I/O" ubicado en el lado derecho.



La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "II") durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si prepara un capuchino o un latte) alcancen la temperatura ideal. Cuando la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, la unidad estará lista para usarse.

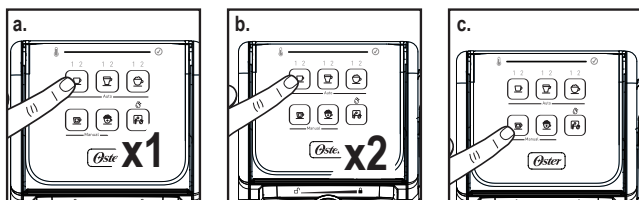
SELECCIÓN DE FUNCIONES

PARA PREPARAR ESPRESSOS

- Pulse el botón de espresso “☕” una vez para preparar una dosis sencilla. El símbolo indicador (1) se iluminará para una sola dosis de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una sola dosis de espresso.
- Pulse el botón de espresso “☕” dos veces para preparar una dosis doble o dos dosis sencillas de espresso. El símbolo indicador (2) se iluminará para una dosis doble de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una dosis doble de espresso. En ambas funciones de preparación automática de espresso, la unidad comenzará a preparar el espresso en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. Ya puede degustar su delicioso espresso.

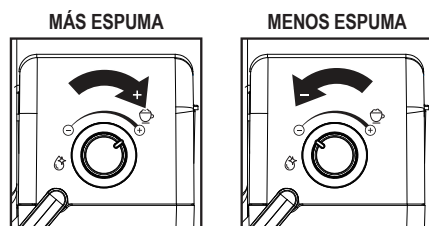
NOTA: Si desea preparar una cantidad de café inferior a la de la dosis predeterminada, pulse el botón de función en cualquier momento durante la preparación para detener el proceso cuando se haya alcanzado la cantidad deseada.

- Si desea preparar un espresso de forma manual, pulse el botón de preparación manual de espresso “☕” una vez para comenzar el proceso. Cuando haya conseguido la cantidad deseada de espresso, pulse otra vez el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.



PARA PREPARAR CAPUCHINOS

Antes de preparar un capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche en base a sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



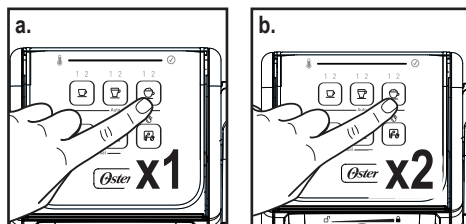
NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

- a. Pulse el botón de capuchino

“☺” una vez para preparar una taza pequeña de capuchino. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de capuchino.

- b. Pulse el botón de capuchino

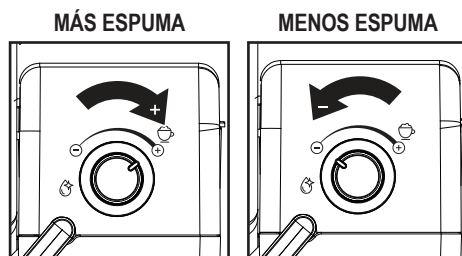
“☺” dos veces para preparar una taza grande de capuchino. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de capuchino.



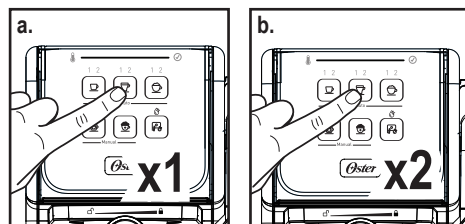
La unidad empezará a preparar un capuchino en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso capuchino ya está listo para disfrutarse!

PARA PREPARAR LATTES

Antes de preparar un latte, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



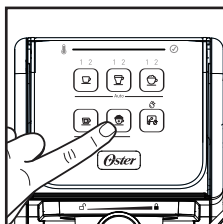
- Pulse el botón de latte “☕” para preparar una taza pequeña de latte. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de latte.
- Pulse el botón de latte “☕” para preparar una taza grande de latte. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de latte.



La unidad empezará a preparar un latte en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado.

PARA PREPARAR LECHE ESPUMADA

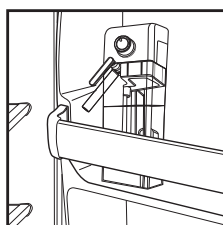
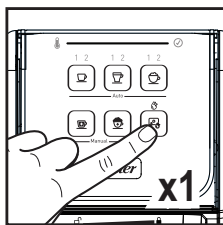
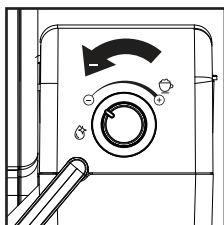
La cafetera Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + también le permite preparar leche espumada sola. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual “☺” si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para otra bebida, por ejemplo, un macchiato, un chocolate caliente, un chai latte, etc. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual.



DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad directamente en el frigorífico (y tenerlo listo para un próximo uso) o desechar la leche sobrante.

Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza “☺” y pulse el botón de limpieza “☺” para activar esa función. Deje que la unidad dispense agua por el tubo hasta que salga limpia. La unidad se detendrá automáticamente cuando la barra de progreso finalice el ciclo y se ilumine por completo con una luz fija para indicar que el ciclo de limpieza ha finalizado; también puede pulsar el botón de limpieza “☺” para detener el proceso.



LIMPIEZA DE SU MÁQUINA

ADVERTENCIA: La luz de limpieza se quedará iluminada cuando la máquina esté lista para el ciclo de limpieza. Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario. Si el nivel indicador de agua aparece rojo a través de la rejilla, vacíe la bandeja de goteo inmediatamente. Limpie la bandeja de goteo y la rejilla semanalmente con agua tibia y un poco de detergente líquido no abrasivo, enjuague y seque.

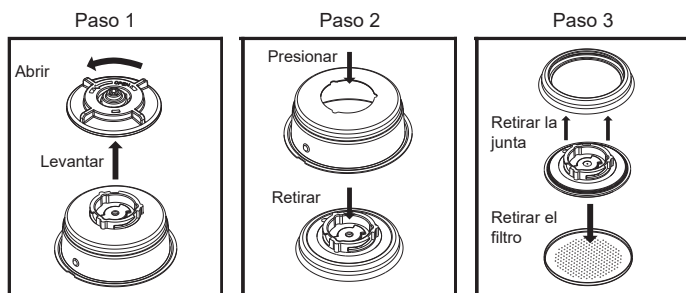
CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede guardar el depósito con la leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar tanto el depósito como el tubo con frecuencia para evitar que se atasquen y se acumulen los residuos. Siga las siguientes instrucciones para limpiar el depósito de leche:

1. Retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche para sacarlo.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Si queda algo de leche, deséchela; a continuación, enjuague y lave el depósito de leche y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
NOTA: El depósito de leche puede lavarse en el compartimento superior del lavavajillas, pero la tapa no.
4. Llene el depósito de leche con agua sin sobrepasar la línea "MAX". Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad. Para ello, sujete el depósito por la tapa, levante el botón de liberación y deslice el depósito para encajarlo en la unidad.
5. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
6. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "C" y pulse el botón de limpieza "P" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Deseche el agua que quede en el depósito de leche y vuelva a colocarlo en la unidad. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

LIMPIEZA PROFUNDA DE LOS FILTROS

Asegúrese de limpiar los filtros en profundidad cada 90 días para conseguir un funcionamiento óptimo de la máquina. Siga estas instrucciones para desmontar y enjuagar las piezas en un bowl grande con agua tibia. Una vez que las haya enjuagado bien, séquelas con un paño y vuelva a montarlas.



1. Para retirar las cubiertas inferiores desmontables de los filtros, gírelas en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el icono de desbloqueo "■".
2. Lave las cubiertas inferiores desmontables y los filtros con agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
3. Inserte las cubiertas inferiores desmontables en los filtros para volver a colocarlas y gírelas en el sentido de las agujas del reloj (alejándose del icono de desbloqueo "■") hasta oír un "clik".

LIMPIEZA DEL TUBO ESPUMADOR SIN AFECTAR A LA LECHE DEL DEPÓSITO

1. Asegúrese de que el depósito de leche y la tapa están correctamente insertados en la unidad.
2. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "☺" y pulse el botón "H-E" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
4. Deseche el agua de la taza.
5. Puede retirar el depósito de leche y la tapa y guardarlo en el frigorífico para usar el contenido en otro momento.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado a la derecha de la unidad para que quede en la posición de apagado "O" y desconecte el enchufe de la corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar calientes. No las toque con las manos antes de que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche el café que quede o la cápsula usada. Lave tanto el portafiltro como el filtro con abundante agua tibia con jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien. **NOTA:** No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la unidad con un paño húmedo o con papel de cocina para retirar el café que pueda quedar.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de preparación y fíjelo.
6. Coloque una taza grande vacía bajo el portafiltro.
7. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" para que quede en la posición de encendido "I". Pulse una vez el botón de espresso "☑" y deje que la unidad expulse agua hasta que se detenga de forma automática.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Extraiga el depósito de agua y vuélquelo sobre el fregadero para retirar el agua restante. Se recomienda vaciar el depósito de agua tras cada uso.
2. Lave el depósito de agua y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secalos bien.

NOTA: No lave el depósito de agua ni la tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la estructura con un paño suave húmedo. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
2. No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de preparación. Esto podría afectar de forma negativa a la junta que se encuentra entre el cabezal de preparación y el portafiltro cuando se preparan los espressos.

PROCESO DE DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará al funcionamiento del aparato. Debe descalcificar el aparato cuando empiece a notar un aumento en el tiempo requerido para preparar espressos o cuando salga demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua usada. La siguiente tabla incluye los intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (del grifo)	Cada 40 ciclos de preparación

CÓMO DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
2. Deje que el vinagre repose en el depósito de agua del aparato durante toda la noche.
3. Extraiga el depósito y vuélquelo sobre el fregadero para desechar el vinagre.
4. Enjuague el depósito con abundante agua del grifo; para ello, llénelo de agua hasta la mitad, deseche ese agua y vuelva a repetir este paso.

CÓMO DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar antes el interior del depósito de agua. Para ello, siga los pasos descritos arriba.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" y desconecte el cable de la corriente eléctrica. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
3. Inserte el portafiltro (con filtro pero sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo, bajo el portafiltro.
4. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica.
5. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la unidad ("I"); la barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☺") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse dos (2) veces el botón de preparación automática de espresso "☺". El vinagre empezará a fluir; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
6. Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Llene el depósito de leche con agua y vuelva a colocarlo en la unidad. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "☺" y pulse el botón de limpieza "☺" para activar esa función. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea leche salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Repita los pasos del 1 al 6 tantas veces como sea necesario usando solo agua del grifo para aclarar los restos de vinagre que queden en la máquina.

NOTIFICACIÓN DE LIMPIEZA

La notificación de limpieza se activa tras 200 ciclos.

1. La luz indicadora de limpieza se mantendrá iluminada hasta que se complete el proceso de limpieza.
 - a. Si prepara otro espresso, latte o capuchino, la luz de limpieza se apagará momentáneamente, pero volverá a parpadear en cuanto finalice la preparación de la bebida.
 - b. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando se apague la unidad.
 - c. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando la unidad entre en modo de reposo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Vierta en el depósito de agua una solución compuesta por un 50 % de vinagre y un 50 % de agua limpia. Remueva la solución con una cuchara para asegurarse de que se ha mezclado bien.
2. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Pulse el botón de limpieza durante 5 segundos para activar el modo de limpieza profunda.
 - a. La barra de progreso mostrará una iluminación cíclica, como durante la preparación de bebidas, durante el ciclo completo de limpieza.
 - b. La bomba se encenderá y se apagará varias veces durante unos 7.5 minutos. La luz de limpieza se apagará para indicar que se ha completado el ciclo de limpieza.
4. Deseche la solución restante en el depósito de agua y sustitúyala por agua limpia. Llene el depósito con agua limpia hasta la línea "MAX".
5. Pulse el botón de preparación manual de espresso "☕" y deje que el agua llene una taza; luego pulse el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.
6. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza y pulse el botón de limpieza para que se ejecute el modo de limpieza estándar.
7. Pulse el botón de espresso y deje que la función de vapor lo elimine todo.

PARA MODELOS DE BRASIL

Para deshacerse de su aparato o aparato electrónico y su de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE es la entidad gestora de la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de la su producto, y embalaje.