

FTX

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

CAFETERA BARISTA 4 EN 1



Lea atentamente este manual de instrucciones: contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

MODELO **FTX C2-20M**

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar este aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el voltaje nominal indicado en la placa de características.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando se utilice el aparato. Mantenga alejados del aparato a los niños y a las personas que no puedan cuidarse por sí mismas.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Deje que se enfríe por completo antes de retirar o colocar componentes y antes de limpiarlo.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente calificado para evitar riesgos.
7. El uso de componentes o piezas de fabricantes no designados puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque superficies calientes del aparato ni cuelgue del borde de una mesa.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos y colóquelo en un ambiente seco.
12. Llene el tanque de agua con agua limpia y fría (por ejemplo, agua purificada). No agregue agua caliente, agua mineral, leche ni otras bebidas líquidas.
13. Para desconectar el aparato, coloque los controles en «OFF» y luego retire el enchufe del tomacorriente. Sujete siempre el enchufe; nunca tire del cable.
14. No toque las superficies calientes del aparato (como la varilla de vapor, la malla de acero recién calentada, el portafiltro metálico o su soporte). Utilice las manijas o perillas.
15. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni con los accesorios desmontables.
16. La temperatura de funcionamiento o almacenamiento del aparato debe ser superior a 0 °C.
17. No utilice la cafetera en ambientes con altas temperaturas, campos magnéticos intensos o aire húmedo.
18. Este aparato es apto para el uso de personas a partir de 8 años. No está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
19. Asegúrese de que los niños menores de 8 años no jueguen con el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación.
20. Este aparato incorpora un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que el tomacorriente de su hogar tenga una correcta puesta a tierra.
21. No permita que la cafetera funcione sin agua.
22. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - alojamientos tipo bed and breakfast.
23. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato sin supervisión.
24. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
25. Tenga cuidado al retirar el portafiltro, retirar el filtro de café, limpiar la varilla de vapor, vaciar el depósito de granos y realizar otras tareas de limpieza.
26. Apague el interruptor de alimentación y desconecte la fuente de alimentación antes de sustituir accesorios o tocar piezas móviles.
27. Conserve estas instrucciones.

Advertencia: Presión

No retire componentes móviles, como el tanque de agua o el portafiltro, mientras utilice esta cafetera para extraer café o espumar leche.

Asegúrese de que la cafetera esté en modo de espera antes de retirar el conjunto del portafiltro y preparar otra taza de café.

Si desea agregar más agua al tanque, apague el interruptor de alimentación y desconecte la fuente de alimentación para asegurarse de que el producto y la alimentación estén apagados.

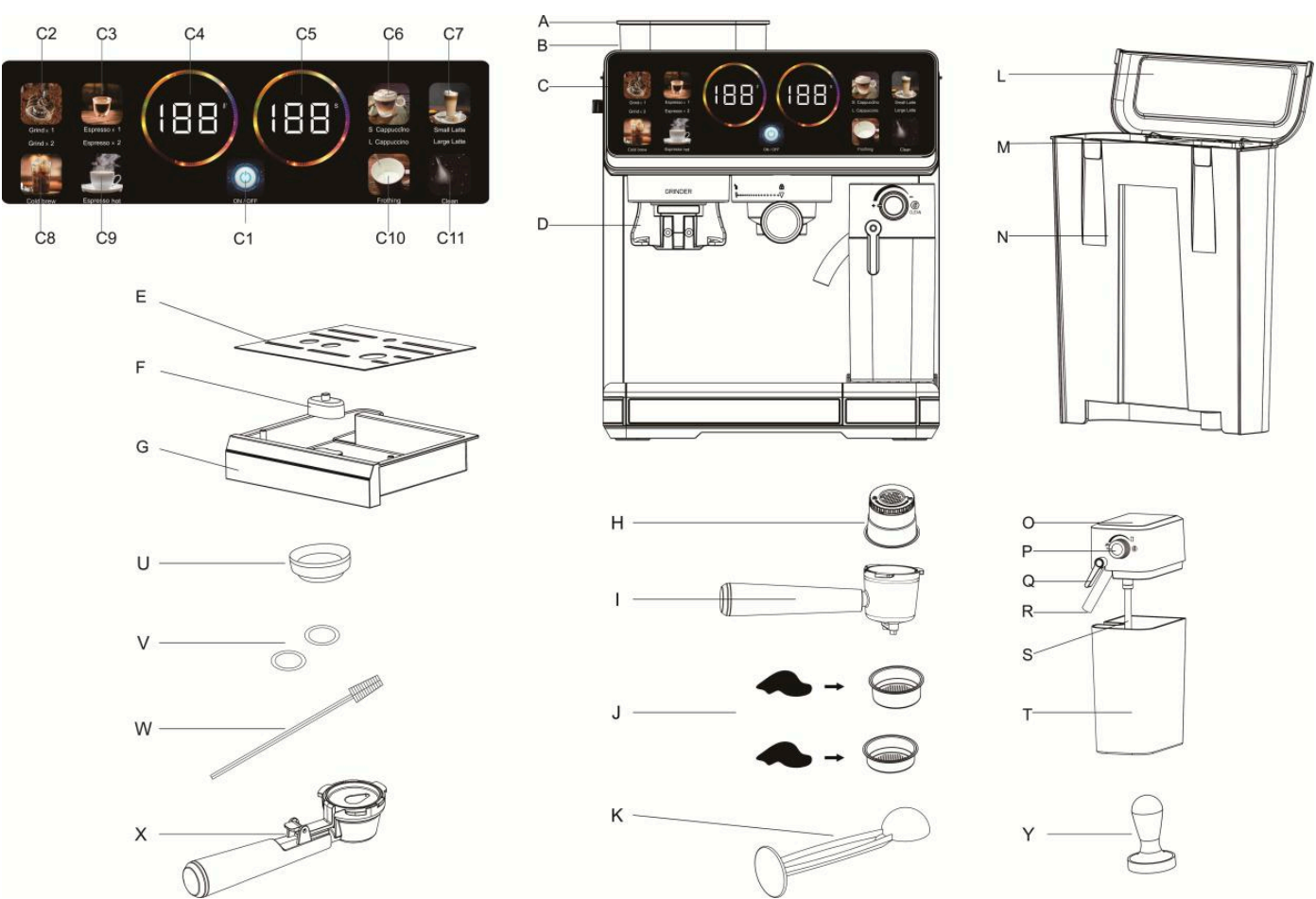
Durante la extracción de café, asegúrese de que el portafiltro metálico (denominado «portafiltro» en este manual) gire lentamente en sentido antihorario, en posición horizontal, hasta la posición de bloqueo. Esto evita que el portafiltro se afloje o que el café salpique debido a la alta presión u otras causas durante el uso, lo que podría provocar lesiones.

Advertencia: Alta temperatura

Cuando la máquina esté funcionando, no coloque las manos ni otras partes del cuerpo debajo del portafiltro o de la varilla de vapor, para evitar quemaduras. En ningún caso toque la varilla de vapor con las manos u otras partes del cuerpo.

La posición de la varilla de vapor solo debe ajustarse tocando la funda de silicona del tubo de vapor, para evitar quemaduras.

CONOZCA SU CAFETERA



A	Tapa del depósito de granos	B	Depósito de granos
C	Panel de control	C1	Interruptor ENCENDIDO/APAGADO
C2	Grind x1 / Grind x2 (Molido x1/x2)	C3	Espresso simple/doble
C4	Pantalla de temperatura	C5	Pantalla de tiempo
C6	Cappuccino pequeño/grande	C7	Latte pequeño/grande
C8	Cold brew (extracción en frío)	C9	Espresso hot (espresso caliente)
C10	Frothing (espumado)	C11	Clean (limpieza)
D	Soporte del portafiltro	E	Rejilla de goteo extraíble
F	Flotador de rebose de la bandeja de goteo	G	Bandeja de goteo extraíble
H	Adaptador de cápsula para portafiltro	I	Mango del portafiltro (embudo metálico)
J	Filtro de café (1 taza y 2 tazas)	K	Cuchara medidora / prensador
L	Tapa del tanque de agua	M	Asa del tanque de agua
N	Tanque de agua	O	Tapa del depósito de leche
P	Perilla de control del nivel de espuma	Q	Palanca guía del tubo espumador
R	Tubo dispensador de leche espumada	S	Depósito de leche
T	Depósito de leche extraíble/transparente	U	Anillo dosificador
V	Anillos de sellado	W	Cepillo
X	Mango del embudo DG	Y	Prensador

INTRODUCCIÓN

Esta máquina de café espresso 3 en 1 ha sido diseñada para ayudarle a moler y preparar café espresso, cappuccino y latte de forma rápida, práctica y automática con solo tocar un botón.

Espresso

Método único de preparación en el que el agua caliente pasa a presión a través de café finamente molido. Muy popular en Europa, produce una bebida mucho más intensa y con más cuerpo que el café de filtro tradicional. Debido a su intensidad, el espresso suele servirse en porciones de 45 a 90 ml, en tazas pequeñas.

Cappuccino

Bebida preparada aproximadamente con 1/3 de espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de leche espumada.

Latte

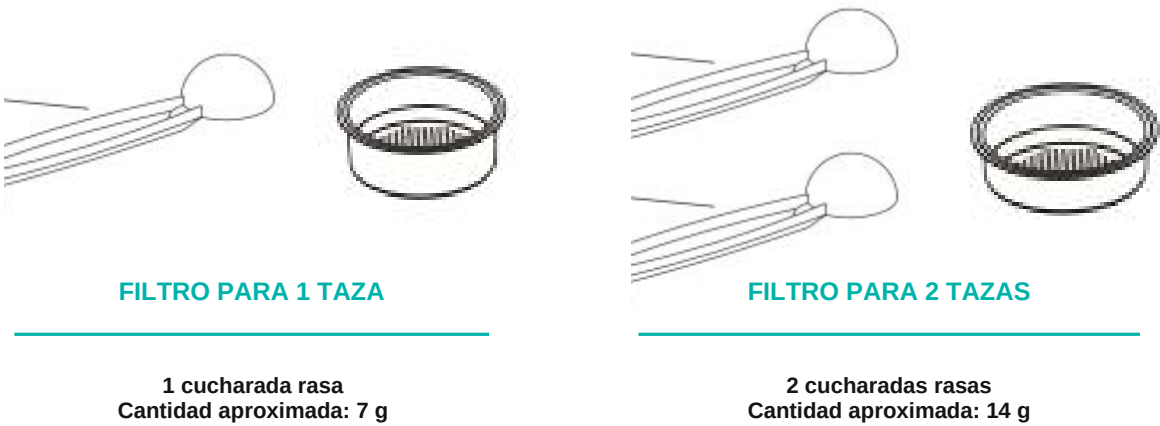
Bebida preparada aproximadamente con 1/3 de espresso y 2/3 de leche vaporizada.

ANTES DEL PRIMER USO

LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para que la primera taza de café tenga un sabor excelente. Siga estos pasos:

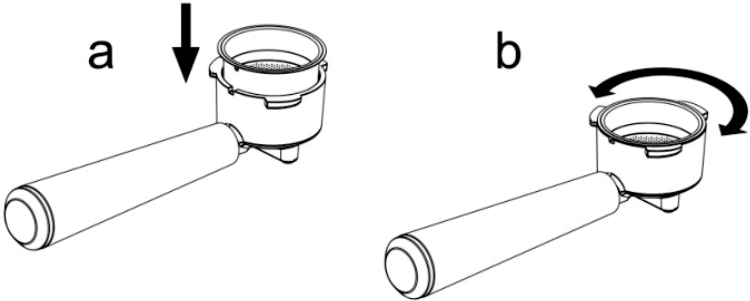
- 1. Asegúrese de que todas las piezas estén intactas.
- 2. Vierta agua purificada en el tanque de agua; el nivel no debe superar la marca «MAX». Luego cierre la tapa del tanque.
- 3. Retire las etiquetas adhesivas y rótulos de la unidad.
- 4. Primero retire y luego lave el tanque de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora/prensador con una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada pieza y vuelva a colocarla en la unidad.



Use el filtro y la cantidad de café molido correspondientes a una o dos tazas.

5. Coloque el filtro de preparación (1 taza o 2 tazas, según corresponda) en el portafiltro metálico.

- a. Para el primer uso se recomienda no agregar café molido. Asegúrese de que la guía del portafiltro quede alineada con la ranura del aparato.
- b. Gire el filtro hacia la izquierda o la derecha para bloquearlo en su posición.



Nota: Para retirar el filtro y limpiarlo, gírelo hacia la izquierda o la derecha hasta alinear la protuberancia del filtro con la muesca del portafiltro y luego retírelo.

Advertencia: Asegúrese de que el filtro se haya enfriado antes de intentar retirarlo del portafiltro.

6. Coloque el filtro de preparación (1 taza o 2 tazas, según corresponda) en el portafiltro metálico. Para el primer uso se recomienda no agregar café molido. Asegúrese de que la guía del portafiltro quede alineada con la ranura del aparato. Inserte el portafiltro en el aparato desde la posición (desbloqueado) y gírelo firmemente en sentido antihorario hasta la posición (bloqueado). Coloque una taza grande debajo y asegúrese de que el tubo espumador del depósito de leche quede orientado hacia el interior de la taza.



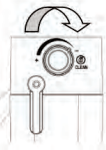
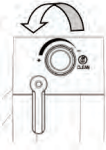
7. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos de «PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO» usando agua en ambos depósitos y sin café molido. No sumerja el cuerpo principal, el cable de alimentación ni el enchufe en agua.

CAPPUCCINO

Ajuste el nivel de espuma antes de preparar.

MÁS ESPUMA · MENOR TEMP.

MENOS ESPUMA · MAYOR TEMP.

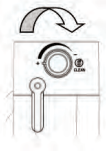
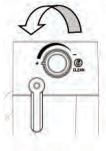


LATTE

Ajuste el nivel de espuma antes de preparar.

MÁS ESPUMA · MENOR TEMP.

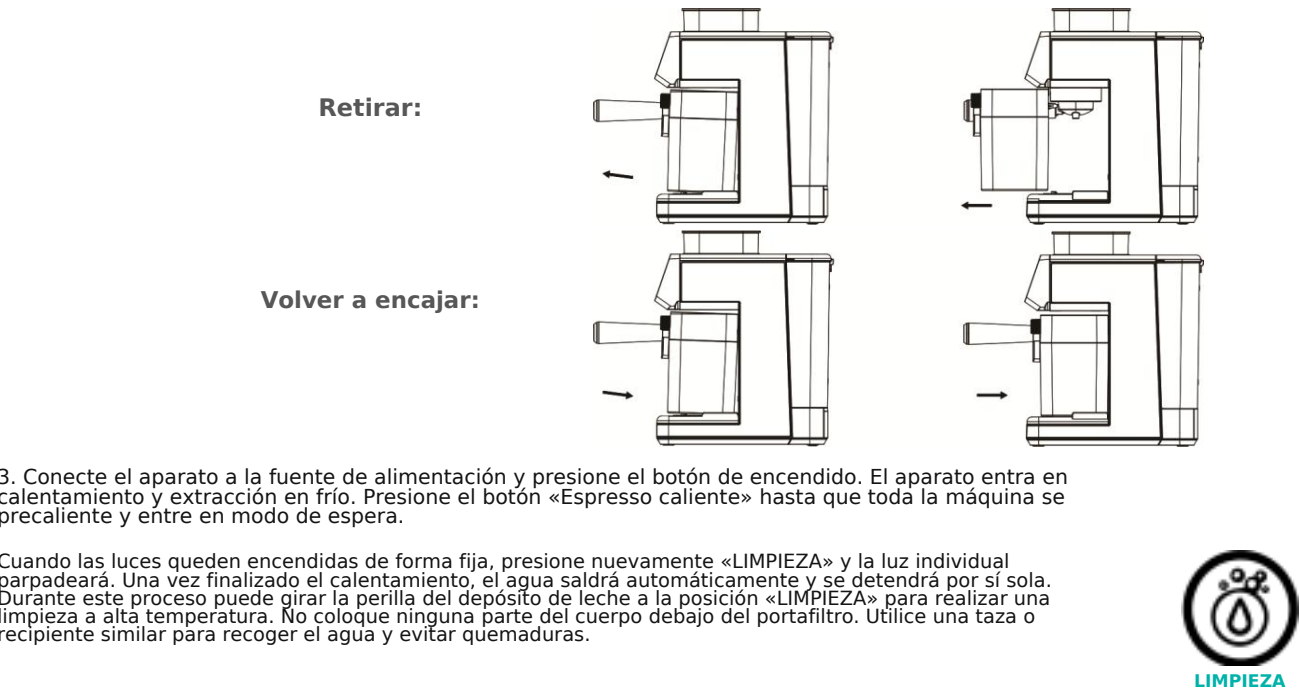
MENOS ESPUMA · MAYOR TEMP.



IMPORTANTE: CEBADO DE LA UNIDAD

Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos a continuación:

1. Llene el tanque de agua con agua purificada, manteniendo el nivel entre «MIN» y «MAX». Luego vuelva a colocar el tanque en la unidad.
2. Llene el depósito de leche con agua sin superar el nivel «MAX». Vuelva a colocarlo en la unidad elevándolo y deslizándolo simultáneamente hacia adentro mientras lo sujeta por la tapa. Debe sentir que el depósito queda encajado en su posición



3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y presione el botón de encendido. El aparato entra en calentamiento y extracción en frío. Presione el botón «Espresso caliente» hasta que toda la máquina se precaliente y entre en modo de espera.

Cuando las luces queden encendidas de forma fija, presione nuevamente «LIMPIEZA» y la luz individual parpadeará. Una vez finalizado el calentamiento, el agua saldrá automáticamente y se detendrá por sí sola. Durante este proceso puede girar la perilla del depósito de leche a la posición «LIMPIEZA» para realizar una limpieza a alta temperatura. No coloque ninguna parte del cuerpo debajo del portafiltro. Utilice una taza o recipiente similar para recoger el agua y evitar quemaduras.

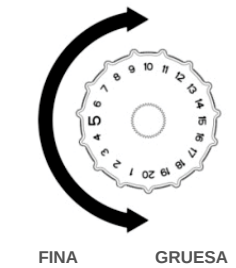
4. Una vez completado este proceso, el producto está listo para usar.

Sugerencia: Antes de extraer café, precaliente el aparato, incluido el portafiltro y el filtro. Limpie también la tapa

ELIJA LOS GRANOS DE CAFÉ ADECUADOS

Se recomienda elegir granos de café frescos, de mezcla y con tueste medio a oscuro.

GUÍA DE MOLIENDA



ELIJA LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, seleccione una taza del tamaño adecuado:

BEBIDA	SELECCIÓN		TAZA SUGERIDA	
Espresso	Simple	Doble	Pequeña	Pequeña
Cappuccino	Pequeño	Grande	Mediana	Grande
Latte	Pequeño	Grande	Grande	Grande
Espuma	-	-	-	Grande

Nota: La capacidad indicada sirve solo como referencia. El volumen total puede variar según la leche y el nivel de espuma.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LLENADO DEL TANQUE DE AGUA

1. Llene el tanque de agua. Puede usar una jarra para llenarlo o retirarlo de la unidad y llenarlo bajo el grifo. Agregue la cantidad deseada de agua sin superar el nivel «MAX» del tanque. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque.
2. Cierre la tapa del tanque de agua. Si retiró el tanque para llenarlo, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE

Si va a preparar cappuccino o latte, retire el depósito de leche de la unidad elevándolo y deslizándolo hacia afuera simultáneamente. Luego vierta la cantidad estimada de leche fría que necesitará, asegurándose de no superar el nivel «MAX». Una vez finalizado, vuelva a deslizar el depósito de leche en la unidad y compruebe que quede firmemente colocado.

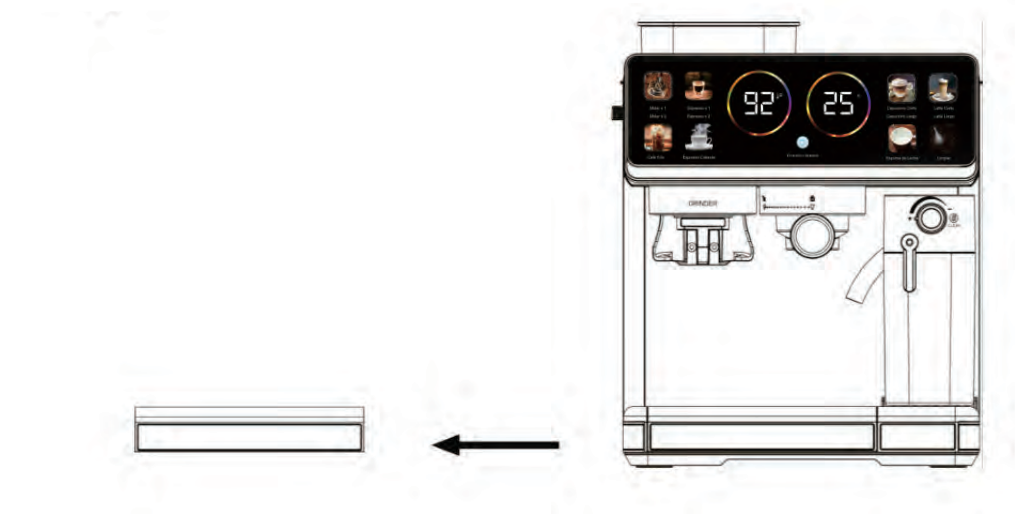
Debe sentir que el depósito de leche queda encajado en su posición.

NOTA: Puede utilizar el tipo de leche que prefiera: entera, semidescremada o de soja.

COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S) DE CAFÉ

- a. Coloque la taza sobre la rejilla de goteo si utilizará una sola taza para preparar espresso.
- b. Si utilizará una taza más grande para preparar cappuccino o latte, coloque la rejilla de goteo extraíble sobre la bandeja de goteo extraíble.

PRECAUCIÓN: Al preparar cappuccino o latte, ajuste la palanca del tubo espumador para que el tubo dispensador de leche espumada quede orientado hacia el interior de la taza utilizada.



PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

Asegúrese de que el nivel de agua purificada en el tanque esté entre «MIN» y «MAX».

Preparación de café por extracción en frío: Presione una vez el botón de encendido. El aparato entra en calentamiento y extracción en frío. Presione el botón «Café frío» y la máquina entrará en modo de espera. Al mismo tiempo, los botones Espresso X1(X2) y Grind X1(X2) quedarán encendidos y podrá preparar café directamente.

Nota: La extracción en frío no requiere calentamiento; puede agregar agua con hielo al tanque. Si antes se calentó la máquina para preparar café, agua caliente o vapor, la extracción en frío requiere disipar el calor del bloque calefactor.

- a. Presione una vez el botón Espresso X1(X2) para preparar una taza de espresso frío. La luz Espresso X1 comenzará a parpadear mientras se prepara el café.
- b. Presione dos veces el botón Espresso X1(X2) para preparar una taza doble de espresso frío.

La luz Espresso X2 comenzará a parpadear mientras se prepara el café.

Esta máquina puede preparar café espresso según su selección. Una vez preparado, la máquina se detendrá automáticamente y el indicador quedará encendido de forma fija.

NOTA: Si desea preparar una cantidad menor que el volumen preestablecido, presione la tecla de función en cualquier momento durante la preparación y deténgala cuando alcance la cantidad deseada.

Preparación de café caliente: Conecte el aparato a la fuente de alimentación y presione una vez el botón de encendido. El aparato entra en calentamiento y extracción en frío. Presione el botón «Espresso caliente» hasta que la máquina se precaliente por completo y entre en modo de espera. Los botones Espresso X1(X2) y moler X1(X2) quedarán encendidos y podrá preparar café directamente.

Esta máquina puede preparar café espresso según su selección. Una vez preparado, la máquina se detendrá automáticamente y el indicador quedará encendido de forma fija.

NOTA: Si desea preparar una cantidad menor que el volumen preestablecido, presione la tecla de función en cualquier momento durante la preparación y deténgala cuando alcance la cantidad deseada.

Preparación de una taza: Con el aparato en modo de espera, instale el filtro de una taza en el portafiltro y agregue aproximadamente 7 g de café molido. Preense el café con el prensador. Inserte el portafiltro desde la posición «DESBLOQUEO» y gírelo firmemente en sentido antihorario hasta «BLOQUEO». Coloque la taza sobre la rejilla de goteo y presione una vez el botón Espresso X1(X2). La luz Espresso X1 comenzará a parpadear mientras se prepara el café.

Cuando se inicia la extracción de una taza y se alcanza el caudal establecido (aprox. 40 ml), el sistema se detiene automáticamente.

Preparación de dos tazas:Con el aparato en modo de espera, instale el filtro doble en el portafiltro y agregue aproximadamente 14 g de café molido. Preense el café con el prensador. Inserte el portafiltro desde la posición «DESBLOQUEO» y gírelo firmemente en sentido antihorario hasta la posición «BLOQUEO».

Coloque la taza sobre la rejilla de goteo y presione dos veces el botón Espresso X1(X2). La luz Espresso X2 comenzará a parpadear mientras se prepara el café.

Cuando se inicia la extracción de una taza doble y se alcanza el caudal establecido (aprox. 80 ml), el sistema se detiene automáticamente.

VOLÚMENES DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLES

La función de control volumétrico automático permite extraer la cantidad adecuada de espresso para una dosis simple o doble y detenerse automáticamente. Es posible configurar diferentes volúmenes finales de preparación.

Preparación de café caliente

Ajuste del volumen de espresso simple

Presione el botón de calentamiento de espresso hasta que la máquina se precaliente por completo y entre en modo de espera. Mantenga presionado el botón Espresso X1(X2) durante 3 segundos para entrar en el modo de ajuste de caudal. Se mostrará Espresso X1. Presione nuevamente el botón Espresso X1; el indicador parpadeará. Cuando alcance la cantidad deseada de café, presione otra vez Espresso X1 para detener la dispensación y completar la configuración. El sistema guardará el ajuste realizado por el usuario. En el siguiente uso, el volumen de espresso simple se ajustará según la última configuración.

Rango de ajuste del espresso simple: aproximadamente 10 a 100 segundos.

Ajuste del volumen de espresso doble

Mantenga presionado el botón Espresso X1(X2) durante 6 segundos para entrar en el modo de ajuste de caudal. Se mostrará Espresso X2. Presione nuevamente el botón Espresso X2; el indicador parpadeará. Cuando alcance la cantidad deseada de café, presione otra vez Espresso X2 para detener la dispensación y completar la configuración. El sistema guardará el ajuste realizado por el usuario. En el siguiente uso, el volumen de espresso doble se ajustará según la última configuración.

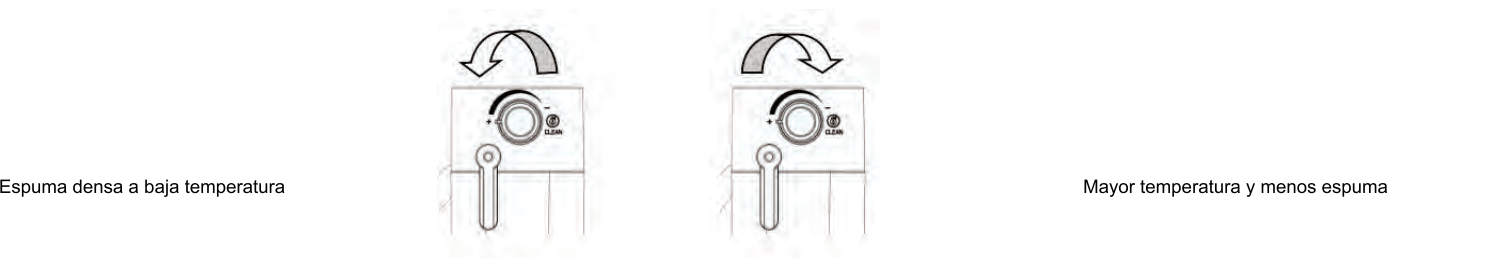
Rango de ajuste del espresso doble: aproximadamente 10 a 100 segundos.

Preparación de café por extracción en frío

El procedimiento de ajuste es similar al ajuste del volumen de café caliente.

PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO

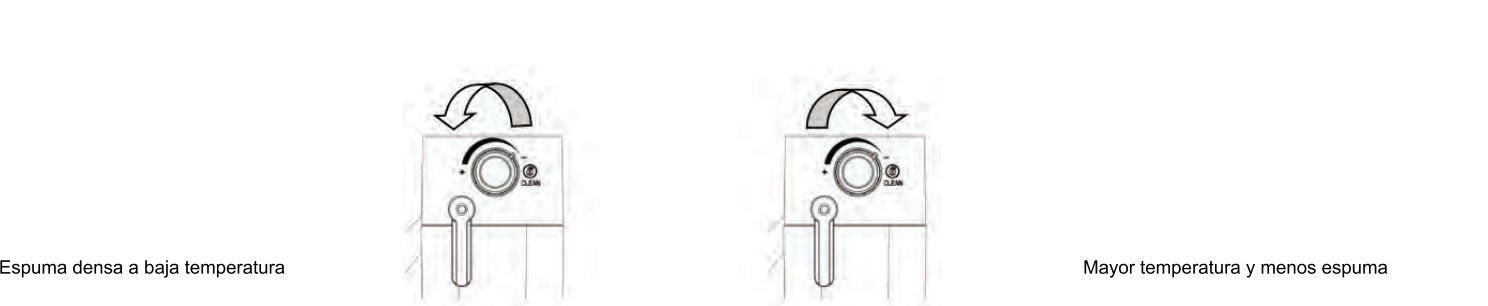
Antes de preparar cappuccino, ajuste el nivel de leche espumada a su gusto: gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (latte).



- a. Presione una vez el botón Pequeño (Grande) Cappuccino para preparar una taza de cappuccino. La luz de cappuccino pequeño comenzará a parpadear, saldrá espuma de leche por el tubo espumador y se preparará el cappuccino.
- b. Presione dos veces el botón Pequeño (Grande) Cappuccino para preparar una taza doble de cappuccino. La luz de cappuccino grande comenzará a parpadear, saldrá espuma de leche por el tubo espumador y se preparará el café.

PREPARACIÓN DE LATTE

Antes de preparar latte, ajuste el nivel de leche espumada a su gusto: gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (latte).



- a. Presione una vez el botón Pequeño (Grande) Latte para preparar una taza de latte. La luz de latte pequeño comenzará a parpadear, saldrá espuma de leche por el tubo espumador y se preparará el latte.
- b. Presione dos veces el botón Pequeño (Grande) Latte para preparar una taza doble de latte. La luz de latte grande comenzará a parpadear, saldrá espuma de leche por el tubo espumador y se preparará el café.

ESPUMA DE LECHE

Este aparato también puede preparar espuma de leche por separado. Presione una vez el botón de espuma de leche si desea agregar más espuma a su café u otras bebidas, como macchiato, chocolate caliente, chai latte, etc. Cuando alcance la cantidad deseada, presione nuevamente el botón para detener la función.

Nota: Antes de preparar espuma de leche, ajuste el nivel de espuma a su gusto girando la perilla de control hacia la izquierda para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (latte).

Nota: La leche restante guardada en el refrigerador debe consumirse dentro de 2 días.

Si no se realiza ninguna operación durante 25 minutos, la máquina entrará en modo de espera. Puede presionar cualquier botón para activarla.

DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE

Cuando termine de preparar una bebida con leche, puede guardar directamente en el refrigerador el depósito de leche y su tapa (para utilizarlos nuevamente en poco tiempo), o desechar la leche sobrante.

Para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador, coloque una taza grande vacía debajo del tubo.

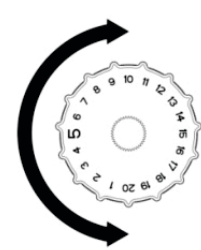
Gire la perilla de control de espuma hasta la posición de limpieza «limpieza» y presione el botón «limpieza» para descargar agua por el tubo espumador hasta que salga limpia. Luego presione nuevamente el botón de latte grande para detener la operación.

GUÍA DE MOLIENDA

Se recomienda elegir granos de café frescos, de mezcla y con tueste medio a oscuro.

Moler los granos es un paso fundamental en la preparación de espresso italiano; se recomienda practicar varias veces.

Este producto incluye una función de molienda de granos. Antes de usarla, asegúrese de que todas las piezas estén instaladas correctamente. Los detalles son los siguientes:



1. Agregue una cantidad adecuada de granos de café al depósito.

Para evitar la humedad y la oxidación de los granos, que pueden afectar la molienda, el sabor final del café y el resultado de la extracción, no coloque demasiados granos en el depósito.

2. Coloque el portafiltro en el soporte receptor de café molido situado en el lado izquierdo de la máquina. Presione el botón de molido para comenzar a moler los granos. Al alcanzar la cantidad de café molido configurada, la función de molienda se detendrá automáticamente. Presione una vez el botón durante el proceso para detener la molienda.

3. El café molido correcto debe tener una textura similar a la sal. Si los granos se muelen demasiado finos y se bloquea el flujo de agua, el café extraído puede salir de forma intermitente o no salir. Si se muelen demasiado gruesos y el agua atraviesa el café demasiado rápido, no se extraerán eficazmente los aceites y componentes aromáticos, lo que afectará el sabor.

4. Ajuste el nivel de molienda cerca de las posiciones 5 a 10.

Dosis de café molido:

- Una taza = 7 g de café molido.
- Dos tazas = 14 g de café molido.

Nota: Puede ajustar el grosor del café molido mediante el selector de molienda. Debido a las diferencias de variedad, grado de tueste, frescura y calidad de los granos, deberá ajustar correctamente el tamaño y el nivel de molienda para obtener el mejor resultado de extracción.

5. Comprima el café molido con un prensador.

6. Gire el portafiltro en sentido antihorario hasta la posición «BLOQUEO» y seleccione la preparación de una o dos tazas según el filtro utilizado.

AJUSTE PERSONALIZADO DE MOLIENDA

1. Presione una vez el botón Moler x1(x2); la luz parpadeará y el motor del molinillo funcionará durante 11 segundos.
2. Presione dos veces el botón Moler x1(x2); la luz parpadeará y el motor del molinillo funcionará durante 20 segundos.
3. El tiempo acumulado de funcionamiento del molinillo es de 3 minutos. Si supera los 3 minutos, la luz de molienda parpadeará rápidamente y se emitirá una alarma. La molienda se detendrá obligatoriamente durante 6 minutos. Desenchufar el aparato o restaurar la configuración de fábrica puede eliminar esta condición.
4. Mantenga presionado el botón Moler x1(x2) durante 3 segundos para entrar en el ajuste personalizado del tiempo de Grind x1. Presione nuevamente Moler x1 para iniciar la molienda.

Presiónelo otra vez para detenerla. Ese será el tiempo de molienda configurado (si no presiona para detener, el tiempo máximo de molienda será de 35 segundos). A partir de entonces, ese tiempo quedará guardado como ajuste personalizado de molido para una taza. Restaurar la configuración de fábrica elimina este ajuste.

5. Mantenga presionado el botón Moler x1(x2) durante 6 segundos para entrar en el ajuste personalizado del tiempo de Moler x2. Presione nuevamente Moler x2 para iniciar la molienda y presiónelo otra vez para detenerla. Ese será el tiempo de molienda configurado (si no presiona para detener, el tiempo máximo será de 35 segundos). A partir de entonces, ese tiempo quedará guardado como ajuste personalizado de molido para dos tazas. Restaurar la configuración de fábrica elimina este ajuste.

Advertencia

Para proteger el sistema de molienda, cuando la función se utiliza de forma continua durante 3 minutos y el tiempo de pausa intermedio es inferior a 6 minutos, el sistema limitará el uso normal de la función. Una vez transcurridos 6 minutos, la restricción se levantará automáticamente y el sistema de molienda volverá a funcionar con normalidad.

Cuando el sistema restrinja el uso del molinillo, desenchufe el aparato o restaure la configuración de fábrica.

RESTAURAR LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Mantenga presionados simultáneamente los botones «Espresso caliente» y «Café frío» durante 3 segundos. Ambos botones se iluminarán y se escuchará un sonido, lo que indica que se restauró la configuración de fábrica. Todas las luces y tiras luminosas quedarán apagadas; presione el botón de encendido para encender el aparato.

FUNCIÓN DE REPOSO/APAGADO AUTOMÁTICO

Si no se realiza ninguna operación durante 25 minutos, la máquina pasará al modo de apagado automático. Todas las luces de botones e indicadores se apagarán. El calentador dejará de calentar y la máquina dejará de funcionar. Para reactivar la máquina, presione cualquier botón; volverá al modo de espera.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede guardar en el refrigerador el depósito con leche sobrante, es importante limpiar regularmente el depósito y el tubo espumador para evitar obstrucciones y acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga estas instrucciones:

1. Retire el depósito de leche de la unidad elevándolo y deslizándolo hacia afuera simultáneamente.
2. Retire la tapa del depósito. Deseche la leche sobrante.
3. Retire el tubo espumador de la tapa y límpielo. Recuerde volver a colocarlo y fijarlo después de la limpieza.
4. Deseche la leche restante y enjuague bien el depósito y la tapa con agua tibia mezclada con producto de limpieza. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar el depósito y su superficie.
5. **Nota:** El depósito de leche puede lavarse en lavavajillas (ubicado en la rejilla superior). No coloque la tapa del depósito en el lavavajillas.
6. Llene el depósito de leche con agua purificada sin superar la marca «MAX». Vuelva a colocarlo en la unidad elevándolo y deslizándolo hacia adentro mientras lo sujeta por la tapa. Debe sentir que queda encajado.
7. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma.
8. Gire la perilla de control de espuma hasta la posición de limpieza «limpiar» y presione el botón «limpiar» para descargar agua por el tubo espumador hasta que salga limpia. Luego presione nuevamente el botón de latte grande para detener la operación.
9. Deseche el agua restante del tanque de agua y del depósito de leche y vuelva a colocarlos después de la limpieza.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE EXTRACCIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Presione el interruptor para apagar la máquina y desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Algunas piezas metálicas pueden seguir calientes. No las toque hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche el café usado. Lave bien el portafiltro y el filtro con agua tibia jabonosa. Enjuáguelos y séquelos completamente.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de extracción con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar restos de café.

5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de extracción y bloquéelo en su posición.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente. Presione el interruptor para encender la máquina.
8. Presione dos veces el botón Espresso x1(x2); se mostrará Espresso x2. Deje que la unidad prepare agua hasta que se detenga automáticamente.

LIMPIEZA DEL TANQUE DE AGUA

1. Deseche el agua restante retirando el tanque y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el tanque entre usos.
2. Lave bien el tanque de agua y su tapa con agua tibia jabonosa. Enjuáguelos y séquelos completamente.

NOTA: No lave el tanque de agua ni su 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 carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarán el acabado.
2. No guarde los portafiltros colocados en el cabezal de extracción. Esto puede afectar negativamente el sellado entre el cabezal y el portafiltro durante la preparación de espresso.

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

DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará el funcionamiento del aparato. Debe descalcificarlo cuando note un aumento en el tiempo necesario para preparar espresso o cuando se genere vapor excesivo. También puede observar depósitos blancos en la superficie del cabezal de extracción. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La tabla siguiente indica los intervalos de limpieza sugeridos.

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

DESCALCIFICACIÓN DEL TANQUE DE AGUA

1. Llene el tanque de agua con vinagre blanco doméstico fresco, sin diluir.
2. Deje reposar el aparato durante toda la noche con la solución de vinagre en el tanque.
3. Deseche el vinagre retirando el tanque y colocándolo boca abajo sobre el fregadero.
4. Enjuague bien el tanque con agua del grifo: llénelo hasta la mitad, vierta el agua en el fregadero y repita este paso dos veces.

DESCALCIFICACIÓN DE LAS PIEZAS INTERNAS

1. Asegúrese de descalcificar primero el interior del tanque de agua siguiendo los pasos anteriores.
2. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado del tomacorriente. Llene el tanque con vinagre blanco doméstico sin diluir. El vinagre vertido debe cubrir el nivel mínimo de agua del depósito de leche.
3. Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo, debajo del portafiltro.
4. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente.
5. Presione el botón ON/OFF. Las luces del panel de control quedarán encendidas de forma fija y, durante el calentamiento, se alcanzará la temperatura óptima de Espresso x1(x2). Presione dos veces Espresso x1(x2); se mostrará Espresso x2. El vinagre comenzará a circular por la máquina y se detendrá automáticamente.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma (al menos 500 ml / 17 oz). Llene el depósito de leche con agua purificada sin superar la marca «MAX» y vuelva a colocarlo. Gire la perilla de control de espuma a la posición de limpieza «LIMPIEZA» y presione dos veces el botón Small (Large) Latte o presione «LIMPIEZA» para iniciar la limpieza. Las luces se encenderán y, después del calentamiento, la unidad comenzará a liberar vapor caliente por el tubo dispensador.
7. Repita algunos ciclos de los pasos 1 a 6 anteriores para enjuagar el vinagre restante en la máquina.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

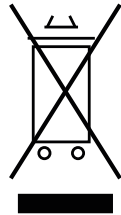
Síntoma	Causa posible	Correcciones
La máquina no funciona.	La máquina no está bien conectada al tomacorriente.	Conecte correctamente la máquina al tomacorriente.
El espresso tiene sabor a ácido (vinagre).	No se enjuagó correctamente con agua fría purificada para eliminar la solución descalcificante.	Enjuague correctamente la máquina después de la descalcificación.
	El café molido estuvo almacenado durante mucho tiempo en un lugar caliente y húmedo y se deterioró.	Guarde el café molido sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir una bolsa, vuelva a cerrarla y guárdela en el refrigerador para conservar su frescura.
Sale agua por la parte inferior.	Hay demasiada agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La máquina presenta una falla.	Comuníquese con el servicio posventa.
	Al levantar el tanque de agua después del uso, es normal que quede agua sobre la mesa.	La salida de agua de la parte inferior del tanque es una pieza móvil; no se trata de una fuga.
Se oyen chasquidos al encender la máquina y sonidos de desgarró después de servir el café.	Los sonidos provienen de la bomba de agua de control de presión durante su funcionamiento normal.	Es normal.
La máquina prepara un café débil.	Los granos de café no son adecuados.	Utilice una mezcla de granos de café.
	La molienda es demasiado gruesa.	Utilice una molienda más fina.
	La cantidad de café molido no es adecuada.	No hay suficiente café molido; agregue más.
	El café molido está poco prensado.	Prese con más fuerza y de forma compacta.
	La cantidad de espresso no es adecuada.	Aproximadamente 40 ml por espresso simple. Aproximadamente 80 ml por espresso doble.

Síntoma	Causa posible	Correcciones
El portafiltro está duro al girarlo en el cabezal de extracción.	El sello de silicona del cabezal de extracción es nuevo y necesita asentarse.	Continúe usándolo. El sello se asentará durante los primeros usos y será más fácil de girar.
	Se utilizó demasiado café molido.	Use una dosis menor de café molido.
El portafiltro queda flojo o se desprende durante la extracción de espresso.	El portafiltro no está colocado correctamente o no se apretó lo suficiente.	Asegúrese de que las tres pestañas del portafiltro estén completamente insertadas en el cabezal y gírelo hasta la posición central.
	No hay una canasta de filtro insertada en el portafiltro.	Asegúrese de insertar una canasta de filtro antes de colocar el portafiltro en el cabezal de extracción.
	El sello de silicona del cabezal de extracción está dañado o desgastado.	Comuníquese con el servicio posventa.
El espresso salpica o gotea por un costado del cabezal de extracción durante la preparación.	La molienda es demasiado fina.	Cambie a un ajuste de molienda más grueso.
	Se utilizó demasiado café molido.	Use una dosis menor de café molido.
	El café molido se prensó con demasiada fuerza.	Aplique menos fuerza al prensar.
	El borde superior de la canasta de filtro no se limpió y tiene café molido suelto.	Limpie el borde superior de la canasta antes de insertarla en el cabezal.
	El borde interior del cabezal, el sello de silicona o la ducha están sucios.	Limpie las piezas con el cepillo de limpieza y un paño húmedo.
	El sello de silicona del cabezal de extracción está dañado o desgastado.	Comuníquese con el servicio posventa.
	El portafiltro no está instalado correctamente.	Vuelva a instalarlo correctamente.
	Los dos orificios de salida del portafiltro están obstruidos.	Limpie los orificios.
	Los orificios de la canasta de filtro están obstruidos.	Deje la canasta en agua limpia durante aproximadamente media hora y luego límpiela con un cepillo.

Síntoma	Causa posible	Correcciones
El espresso está demasiado frío.	Los granos de café se almacenan en el refrigerador o congelador.	Guarde los granos en un recipiente seco y hermético, dentro de un armario fresco y oscuro.
	La taza o vaso estaba frío antes de servir el espresso.	Vierta agua caliente desde la varilla de vapor en la taza antes de extraer el espresso.
	El cabezal de extracción o el portafiltro no se calentaron antes de usar.	Sostenga el portafiltro bajo el cabezal y presione el botón de café. Deje circular el agua.
No sale espresso.	No hay agua en el tanque.	Llene el tanque con agua fría filtrada. Haga circular agua por el cabezal, presione el botón de café y deje correr el agua.
	La molienda es demasiado fina.	Cambie a un ajuste de molienda más grueso.
	Se utilizó demasiado café molido.	Use una dosis menor de café molido.
	El café molido está demasiado prensado.	Aplique menos fuerza al prensar.
No sale espresso.	Se está utilizando un volumen personalizado de extracción.	Restablezca los volúmenes de extracción predeterminados.
	La canasta de filtro está obstruida.	Limpie la canasta de filtro.
	El cabezal de extracción está sucio.	Se requiere limpieza.
	El cabezal de extracción está obstruido.	Se requiere descalcificación.
	Hay aire en el interior que bloquea la salida de agua/vapor.	Encienda la máquina y entre en modo de espera. Presione «Espresso Hot» y, al finalizar el precalentamiento, presione «Frothing». Repita durante 2 a 3 ciclos.
El espresso sale gota a gota (sobreextraído).	La molienda es demasiado fina.	Cambie a un ajuste de molienda más grueso.
	Se utilizó demasiado café molido.	Use una dosis menor de café molido.
	El café molido está demasiado prensado.	Aplique menos fuerza al prensar.
	La máquina de espresso tiene acumulación de sarro.	Se requiere descalcificación.

Síntoma	Causa posible	Correcciones
El espresso no tiene crema o la crema es muy fina (subextraído).	Los granos están viejos o secos.	Utilice granos frescos de tueste medio u oscuro.
	La molienda es demasiado gruesa.	Cambie a un ajuste de molienda más fino.
	No se utilizó suficiente café molido.	Agregue más café molido.
	El café molido no se prensó lo suficiente.	Preense con más firmeza.
El volumen del espresso es demasiado alto o demasiado bajo.	Se están utilizando volúmenes personalizados.	Restablezca los volúmenes predeterminados o modifique sus volúmenes personalizados.
El espresso tiene sabor amargo.	Tipo de granos de café utilizado.	Pruebe distintas marcas de granos de café.
	Se utiliza una temperatura de extracción personalizada.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92 °C. Consulte el capítulo de temperatura de extracción personalizable.
	La función de vapor se utilizó justo antes de extraer espresso.	Espere a que el agua purgue el thermoblock y se enfríe antes de extraer espresso.
La pastilla de café usada está húmeda.	Queda un poco de agua sobre la pastilla de café usada.	Apoye el portafiltro sobre la bandeja de goteo durante 5 segundos para que el agua se disipe antes de desechar la pastilla.
	No se utilizó suficiente café molido.	Agregue más café molido.
	El café molido no se prensó lo suficiente.	Preense con más firmeza. Consulte la sección de espresso.
El espresso cae de manera desigual en la taza.	Prensado desigual.	Asegúrese de prensar el café molido de forma uniforme.
	Hay una obstrucción en el cabezal de extracción o en el portafiltro.	Compruebe que no haya obstrucciones y limpie el cabezal y el portafiltro.

Síntoma	Causa posible	Correcciones
El ajuste óptimo de molienda produce un espresso subextraído.	Es normal durante los primeros usos.	Seleccione un ajuste de molienda más fino para mantener una extracción óptima.
	Los granos están perdiendo frescura.	Utilice granos frescos de tueste medio u oscuro.
	No se utilizó suficiente café molido.	Agregue más café molido.
	El café molido no se prensó lo suficiente.	Preense con más firmeza.
	La luz del molinillo no se enciende después de presionar el botón POWER.	Conecte el enchufe al tomacorriente y encienda la máquina.
No sale café molido por la salida del molinillo.	Las compuertas del depósito están cerradas o no están completamente abiertas.	La salida del molinillo necesita limpieza.
El café molido sale grueso con un ajuste de molienda fino.	El ajuste de molienda no es correcto.	Ajuste la configuración de molienda.
El espresso queda subextraído incluso con una molienda fina.	No se utilizó suficiente café molido.	Agregue más café molido.
	Los granos son demasiado viejos.	Utilice granos frescos de tueste medio u oscuro. Independientemente del ajuste de molienda, los granos viejos producirán una extracción rápida y un espresso con sabor a subextracción.



ELIMINACIÓN RESPONSABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Recuerde respetar las normativas locales:
Entregue los equipos eléctricos fuera de servicio en un centro de disposición de residuos adecuado.



www.ftx.com.py - ftxpy

GRACIAS
POR ELEGIR

