

PROGRESS®

Est. 1931

Cafetera espresso

La cafetera expreso de
alta calidad



Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el dispositivo.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del aparato, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
No lo manipule con las manos mojadas.
No exponga el dispositivo a la lluvia.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el aparato alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el aparato mientras esté en uso.
No vierta agua hirviendo ni líquidos muy calientes en el dispositivo.
No llene el aparato por encima de la marca de llenado máximo. Llenar el aparato más de lo recomendado puede causar que el agua hirviendo se derrame.
No toque ninguna de las secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.

Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.

Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales. La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.

La resistencia permanecerá caliente después de su uso. El uso incorrecto del dispositivo puede provocar lesiones. Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica o de desconectarlo, asegúrese de que todos los controles estén apagados.



Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.

Advertencia: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extreme la precaución al utilizar este aparato. Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables. El aparato alcanzará altas temperaturas durante su uso, por lo que no lo toque y tenga siempre cuidado al manipularlo.

Cuidados y mantenimiento

Antes de realizar alguna labor de limpieza o mantenimiento, desenchufe la cafetera Barista Pro de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la cafetera Cafetera espresso con un paño suave y húmedo y deje que se seque completamente.

No sumerja la unidad principal de la cafetera Cafetera

espresso en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la cafetera Cafetera espresso, ya que podrían causar daños.

PASO 2: Lave el embudo presurizado, el depósito de agua, el filtro de café, la cuchara de café, la placa de goteo y la bandeja de goteo con agua caliente y jabón, enjuague y seque completamente.

Eliminación de la cal

Con el tiempo pueden aparecer depósitos de cal que afectan al rendimiento y la vida útil de la cafetera Cafetera espresso.

Se recomienda descalcificar la cafetera Cafetera espresso de forma regular, al menos una vez cada tres meses, sobre todo si se usa en zonas de agua calcárea. La eliminación frecuente de la cal mejorará el rendimiento y la vida útil de la cafetera Cafetera espresso.

PASO 1: Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca de llenado máximo.

PASO 2: Añada un producto descalcificante siguiendo las instrucciones del fabricante. No se recomienda usar vinagre para descalcificar la cafetera Cafetera espresso.

PASO 3: Ponga en marcha la cafetera Cafetera espresso hasta que haya realizado un ciclo de aproximadamente 2 tazas de agua. Apáguela, déjela en remojo durante unos 15 minutos y vuelva a encenderla. Repita el proceso hasta que se haya utilizado toda el agua.

PASO 4: Vacíe las tazas. Rellene el depósito de agua con agua limpia hasta la marca de llenado máximo. Ponga en marcha la cafetera Cafetera espresso al menos dos veces más y deseche el agua una vez que se haya enfriado. En este momento, la cafetera Cafetera espresso debe estar

descalcificada, limpia y lista para su uso. Si quedan restos del producto desincrustante, deje correr más agua limpia por la cafetera Barista Pro hasta que esté completamente limpia.

Si la cafetera Barista Pro se apaga antes de que hierva el agua o aparecen depósitos blancos dentro del depósito de agua, significa que tiene cal.

Descripción de las piezas



- | | | | |
|----|--|-----|-----------------------------------|
| 1. | Unidad principal de la Cafetera espresso | 9. | Control de vapor |
| 2. | Depósito de agua | 10. | Boquilla de vapor |
| 3. | Botón de control de vapor | 11. | Embudo presurizado |
| 4. | Botón de control de la bomba | 12. | Filtro de café extraíble |
| 5. | Botón de encendido/apagado | 13. | Orificios de dispensación de café |
| 6. | Luz indicadora de encendido | 14. | Soporte |
| 7. | Luz indicadora de café | 15. | Placa de goteo |
| 8. | Luz indicadora de vapor | 16. | Bandeja de goteo |
| | | 17. | Cuchara de café |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de utilizar la Cafetera espresso por primera vez, retire el depósito de agua y los accesorios, lávelos con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

PASO 2: Limpie la unidad principal de la cafetera Cafetera espresso con un paño suave y húmedo y deje que se seque completamente.

Nota: Es posible que la cafetera Cafetera espresso desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la zona donde esté la cafetera Cafetera espresso.

Preparación del café

PASO 1: Retire el filtro de café del embudo presurizado girando el filtro en el sentido de las agujas del reloj hasta que las pestañas de ambos elementos estén alineadas. Tire suavemente del filtro de café para sacarlo del embudo presurizado.

PASO 2: Extraiga el depósito de agua de la unidad principal de la cafetera Cafetera espresso y llénelo con agua fría hasta alcanzar el nivel deseado. La línea de llenado indica el número de tazas de café que se producirán. Vuelva a colocar el depósito de agua en la unidad principal de la cafetera Cafetera espresso hasta que encaje en su sitio.

PASO 3: Añada la cantidad deseada de café molido fino o molido normal en el filtro de café reutilizable y aplane con la parte inferior de la cuchara de café. Una cucharada a ras es suficiente para una taza de café. Se puede utilizar más o menos café en función del gusto. Vuelva a colocar el filtro de café en el embudo presurizado y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.

PASO 4: Alinee las pestañas del embudo presurizado con las pestañas del dispensador de agua caliente y compruebe que el asa del embudo está orientada hacia fuera a la izquierda. Gire el asa del embudo presurizado 90 ° en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio. Para retirar el embudo, gírelo 90 ° en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo de la unidad principal de la cafetera Cafetera espresso.

Uso de la Cafetera espresso

PASO 1: Conecte la cafetera Cafetera espresso a la corriente eléctrica y enciéndala. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la cafetera Cafetera espresso; la luz indicadora de encendido se iluminará para indicar que la cafetera Cafetera espresso está en funcionamiento. Coloque una o dos tazas del tamaño adecuado en la placa de goteo, justo debajo de los orificios de dispensación de café, y espere a que se ilumine la luz indicadora de café. El proceso durará unos 30 segundos.

PASO 2: Una vez que la luz indicadora de café se haya iluminado, lo que indica que la cafetera Cafetera espresso está a la temperatura correcta para producir café, pulse el botón de control de la bomba para iniciar el proceso de dispensación del café. El proceso puede tardar varios minutos en función del volumen de agua que se añada al depósito de agua y del tamaño de las tazas utilizadas.

PASO 3: Una vez que la cantidad deseada de café se haya servido en las tazas de café a través de los orificios de dispensación, pulse el botón de control de la bomba para detener el proceso de dispensación y retire la taza de la placa de goteo. Se recomienda esperar entre 1 y 2 minutos antes de hacerlo para que la cafetera Cafetera espresso se enfríe y el exceso de agua gotee en las tazas de café. Tenga cuidado al manipular la taza de café, ya que es probable que se haya calentado durante la operación.

PASO 4: Sirva el café con cuidado y como desee.

Preparación de agua caliente

PASO 1: Coloque un recipiente adecuado con asa debajo de la boquilla de vapor.

PASO 2: Llene el depósito de agua hasta alcanzar el nivel deseado.

PASO 3: Pulse el botón de control de la bomba y, a continuación, gire ligeramente el control de vapor para comenzar la preparación del agua. Durante el uso, gire el control de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj para aumentar el flujo de agua caliente de la boquilla de vapor.

PASO 4: Una vez que se haya producido suficiente agua caliente, vuelva a colocar el control de vapor en la posición "0". A continuación, pulse el botón de selección de la bomba para detener la producción.

Nota: La función de café y la función de agua caliente no se pueden utilizar de forma simultánea.

La cantidad de café producida será ligeramente inferior a la cantidad de agua fría que se vierte en el depósito de

agua, ya que los posos de café conservarán algo de agua. No llene en exceso el filtro de café.

No encienda la cafetera Cafetera espresso sin que haya agua en el depósito de agua.

No abra el depósito de agua durante el ciclo de producción, ya que el vapor saldría y podría provocar quemaduras.

Advertencia: Deje que la cafetera Cafetera espresso se enfríe durante aproximadamente 3 minutos antes de volver a utilizarla.

Si la cafetera Cafetera espresso no se enfría por completo antes de volver a utilizarse, el agua del depósito de agua podría sobrecalentarse. Esto podría hacer que saliera vapor caliente, lo que podría causar heridas al usuario. Mantenga las manos alejadas de cualquier líquido caliente durante el uso.

Espumar leche

La leche entera se puede espumar para servir flat whites, capuchinos y lattes.

PASO 1: Con el control de vapor en la posición "0", vierta al menos 100 ml de agua en el depósito de agua. Pulse el botón de control de vapor y espere hasta que la luz indicadora de vapor se ilumine; puede tardar hasta 60 segundos.

PASO 2: Coloque la cantidad necesaria de leche en un recipiente con asa resistente al calor y colóquelo en el extremo de la boquilla de vapor. La boquilla de vapor debe sumergirse al menos 2 cm en la leche.

PASO 3: Gire el control de vapor en el sentido de las agujas del reloj para producir más vapor, dejando la boquilla de vapor sumergida en la leche. Después de unos 20 segundos, saldrá vapor de la boquilla.

PASO 4: Mueva suavemente la boquilla de vapor hacia arriba y hacia abajo; la leche se espumará y calentará.

PASO 5: Una vez que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, gire el control de vapor de nuevo a la posición "0".

PASO 6: Quite con cuidado la boquilla de vapor de la leche. La leche se puede utilizar ahora para preparar café. Limpie los residuos que queden en la boquilla de vapor una vez que se haya enfriado.

Nota: Puede que la leche duplique su volumen al espumarla. Asegúrese de que el recipiente resistente al calor no se llene en exceso para que esto sea posible. Sujete siempre el recipiente resistente al calor por el asa, ya que la leche se calienta mucho. Tenga cuidado de no quemar la leche. La leche emite un sonido muy particular cuando alcanza el punto de ebullición, momento en el que el control de vapor se debe girar a "0".

Consejos y sugerencias

1. Utilice siempre agua fría y fresca para llenar el depósito de agua.
2. La cantidad de café molido se puede adaptar al gusto. Para hacer un café más intenso, aumente la cantidad de café y seleccione la opción de intensidad más alta.
También puede utilizar menos café molido para hacer un café más suave.
3. Si utiliza café molido normal, se necesita más cantidad por taza para lograr la misma intensidad que con el café molido más fino.
4. Después de utilizar café molido envasado, vuelva a sellarlo y guárdelo en un lugar fresco y seco.
5. Para que el café obtenga un sabor óptimo, utilice granos de café enteros y muélalos bien antes de prepararlo.
6. No reutilice el café molido ni el té suelto que ya se haya utilizado en la Cafetera espresso, ya que esto reducirá en gran medida el sabor del café.
7. No se recomienda recalentar el café, ya que afecta a su sabor.

Almacenamiento

La cafetera Cafetera espresso debe estar fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No enrolle el cable con fuerza alrededor de la cafetera Cafetera espresso; enróllelo sin apretar para evitar que se produzcan daños.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El filtro de café se desborda o el café tarda mucho en prepararse.	Se ha utilizado una cantidad excesiva de café molido. Se ha utilizado café saborizado o descafeinado o el café se ha molido demasiado fino.	Retire parte del café del filtro de café reutilizable y limpie siguiendo las instrucciones de la sección "Cuidados y mantenimiento". Utilice menos café molido al preparar café descafeinado, saborizado o molido fino.

<p>El café sabe mal.</p>	<p>La cafetera Cafetera espresso o el filtro de café están sucios.</p> <p>El café utilizado se ha molido demasiado fino o demasiado grueso.</p> <p>La relación café-agua no está equilibrada.</p> <p>El café no es fresco o es de mala calidad.</p> <p>El agua es de mala calidad.</p>	<p>Limpie la cafetera Cafetera espresso y el filtro de café siguiendo las instrucciones de la sección "Cuidados y mantenimiento".</p> <p>Utilice café molido medio.</p> <p>Ajuste la relación café-agua al gusto.</p> <p>Utilice café fresco o pruebe a utilizar un tipo de café diferente.</p> <p>Utilice una fuente de agua diferente para llenar la cafetera Cafetera espresso.</p>
<p>El café no se prepara y la cafetera Cafetera espresso no se enciende.</p>	<p>El depósito de agua está vacío.</p> <p>La cafetera Cafetera espresso está desenchufada.</p> <p>Se ha producido una sobrecarga.</p> <p>El botón de control de la bomba está comprimido.</p>	<p>Llene el depósito de agua.</p> <p>Enchufe la cafetera Cafetera espresso.</p> <p>Desenchufe la cafetera Cafetera espresso y vuelva a enchufarla.</p> <p>Asegúrese de que el botón de control de la bomba está apagado.</p>

<p>Salen agua de la boquilla de vapor.</p>	<p>La cafetera Cafetera espresso no ha alcanzado una temperatura lo suficientemente alta como para producir vapor.</p>	<p>Espere hasta que la luz indicadora de vapor se ilumine antes de girar el control de vapor. Puede que sea necesario que la boquilla de vapor permanezca encendida durante unos 20 segundos antes de que se produzca vapor.</p>
--	--	--

Especificaciones

Código de producto: EK4369P

Voltaje: 220–240 V ~ 50 Hz

Potencia: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.progresscookshop.com**

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



PROGRESS®

Est. 1931

Suministrado por:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Fabricado en China.

CD180920/MD000000/V1

