MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA ESPRESSO
LH2433



Gracias por comprar esta Cafetera Espresso LarryHouse.
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE SU USO

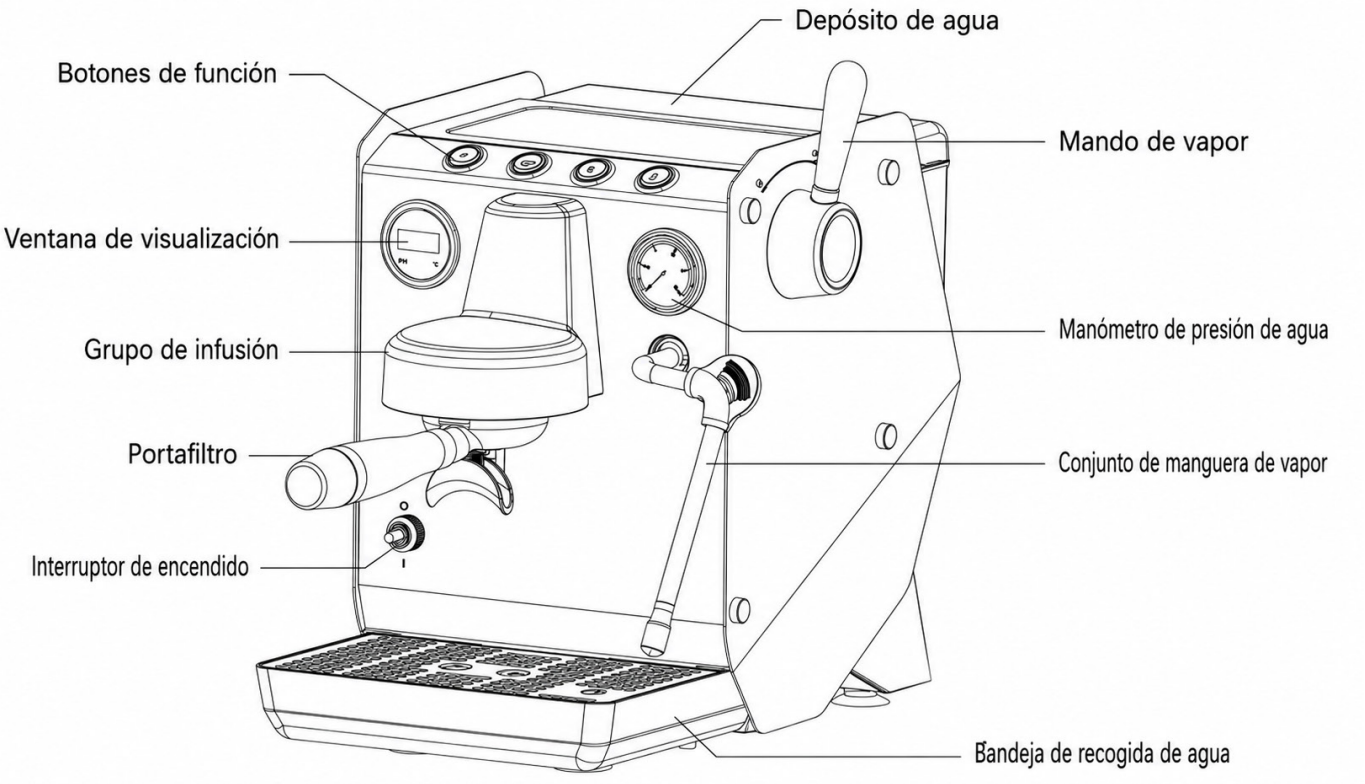
- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato y consérvelas para futuras consultas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar riesgos.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni sistemas de control remoto independientes.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior coincide con el de su hogar.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.

COMPONENTES DE LA CAFETERA

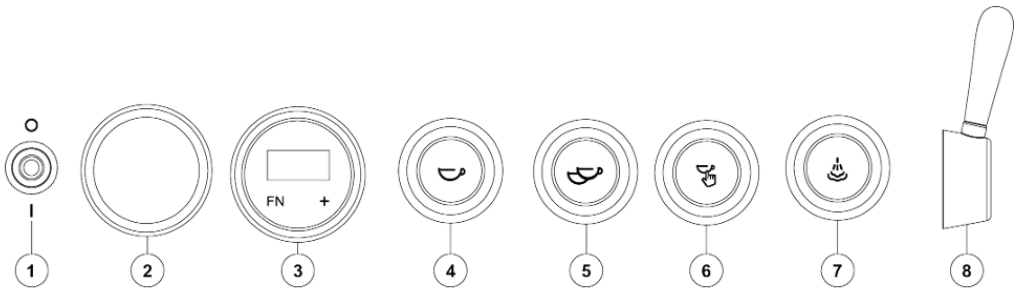
Accesorios incluidos

1 x Portafiltro
2 x Filtros
1 x Junta de silicona





DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



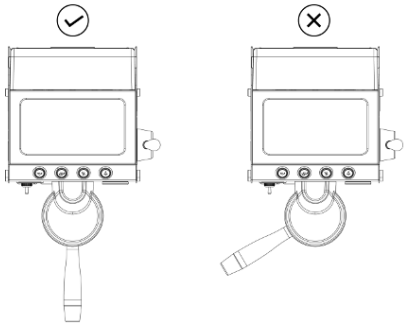
1. Interruptor de encendido
2. Manómetro
3. Pantalla
4. Botón para una taza
5. Botón para dos tazas
6. Botón manual
7. Botón de vapor
8. Manija de vapor

FUNCIONAMIENTO

(1) Uso de la función de espresso o preparación para usar la máquina en frío

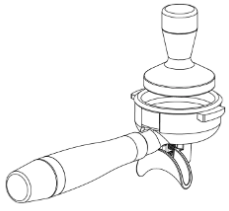
A. Vierta agua en el depósito; el nivel de agua no debe superar la marca de “máximo”.

B. Retire el embudo, coloque el filtro en su interior y enrósquelo en el soporte del embudo de la máquina, apretándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. La imagen de la izquierda muestra el montaje correcto; la imagen de la derecha muestra un embudo mal montado.



C. Cuando los botones “Café individual”, “Café doble” y “Café manual” muestran un indicador luminoso cíclico, significa que se está precalentando. Cuando la luz indicadora deja de parpadear y se ilumina de forma continua, el precalentamiento ha finalizado y la pantalla mostrará la temperatura del agua en tiempo real. Al pulsar el botón “Café doble”, el agua caliente enjuaga el filtro o la taza. Durante la preparación del café, la pantalla muestra el tiempo de infusión. Una vez finalizado el café, se mostrará la temperatura del agua en tiempo real. (Para preparar la primera taza de café, puede precalentar el suministro de agua. Simplemente coloque un embudo vacío y prepare una o dos tazas para eliminar el agua fría de las tuberías y precalentar también el embudo).

(2) Preparación del espresso



A. Después de encender la máquina, llene el embudo con café molido, distribúyalo con el esparcidor de café y luego compacte el café molido con el prensador (para obtener el mejor sabor, utilice un prensador de fuerza constante de 13,6 kg). Al mismo tiempo, limpie los restos de café molido del borde del embudo.

B. Inserte el embudo en la interfaz del cabezal de preparación y ajústelo. Luego, coloque la taza de café debajo del embudo.

C. Cuando las luces de “Café individual”, “Café doble” y “Café manual” dejen de parpadear y se enciendan de forma fija, presione el botón “Café individual” una vez para preparar una taza de café (o presione el botón “Café doble” para preparar dos tazas), o presione el botón “Café manual” (una vez para comenzar y otra vez para detener cuando se haya preparado la cantidad deseada).

D. Al mismo tiempo, ajuste la posición de la taza para que el café fluya por la pared de la taza.

E. La función se detendrá automáticamente al finalizar. Espere a que el café termine de gotear y estará listo.

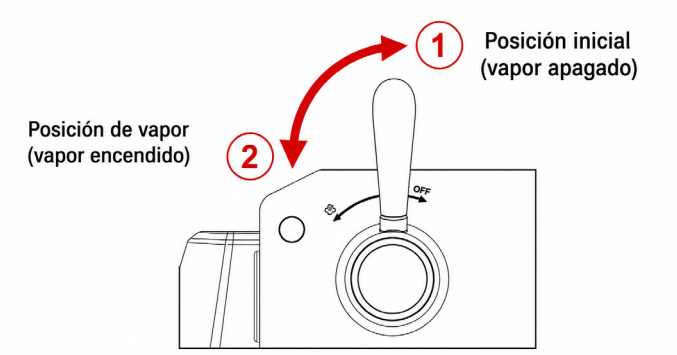
AVISO: Al pasar de la preparación con vapor a la preparación de café, la resistencia estará a alta temperatura. Se puede utilizar el enfriamiento forzado para alcanzar la temperatura óptima de preparación. Mantenga pulsado el botón de taza individual + café manual durante 5 segundos para activar la función de reducción de presión, drenaje de agua y enfriamiento. Cuando la pantalla muestre que la temperatura se acerca a la temperatura de café programada, pulse cualquier botón para finalizar el enfriamiento forzado y volver rápidamente a la preparación del café.

Cómo preparar una buena taza de café

Parámetros de preparación de espresso (a modo de referencia). Debido a las variaciones en el tipo de grano, el nivel de tueste, la frescura, etc., la presión y la temperatura del agua pueden variar. Ajuste según el sabor final deseado para lograr el efecto deseado.

A. Granos de café: Seleccione granos de café tostados entre 4 y 21 días. La frescura es clave para el sabor.
B. Molienda: Ajuste el tamaño de la molienda (a su gusto) y comience a moler. Evite que el café molido permanezca en contacto con el aire durante periodos prolongados, ya que esto hará que pierda su aroma.
C. Café molido: Taza individual: 17-19 gramos
D. Temperatura de extracción: 88-96 grados Celsius (Los tuestes claros requieren una temperatura ligeramente superior, mientras que los tuestes medios-oscuros requieren una temperatura ligeramente inferior. Ajuste según el rendimiento real del grano).
E. Rango de presión de extracción: 9-12 bares (Los tuestes claros requieren un tiempo de preinfusión más prolongado, mientras que los tuestes medios-oscuros requieren un tiempo más corto. Ajuste según el rendimiento real del grano).
F. Distribución y compactación del café molido: Para reducir la canalización, distribuya el café molido de manera uniforme con un distribuidor. Luego, compacte firmemente con un prensador de presión constante. Asegúrese de que el café molido sea uniforme y que el agua fluya de manera homogénea para una extracción óptima. Taza individual: Extraiga durante 35 segundos (30-60 ml). Taza doble: Extraiga durante 45 segundos (40-80 ml). Tamaño de la taza: Ajuste el grosor de la molienda según el tipo de grano para garantizar la presión de extracción adecuada (9-12 bares). Luego, ajuste el tamaño de la molienda según el caudal y la presión del agua. El tamaño de la molienda influye en el nivel de extracción; tanto la sobreextracción como la subextracción resultan en un sabor deficiente.

(3) Función de espumado de leche



A. Al encender el aparato, el indicador de vapor permanecerá apagado. Pulse el botón de vapor y la luz comenzará a parpadear. Cuando el indicador permanezca encendido, el precalentamiento habrá finalizado. Utilice la función de vapor después de preparar el café.

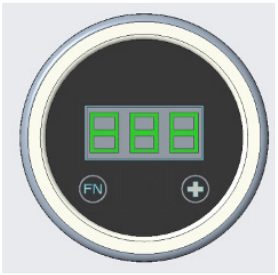
(Nota: Debido a la acumulación de agua en las tuberías, se producirá una presión y un flujo de agua considerables al aplicar vapor por primera vez tras el precalentamiento. Por lo tanto, tenga cuidado de ajustar el ángulo de la boquilla de vapor hacia la bandeja de goteo u otro lugar alejado de las personas al aplicar vapor por primera vez. Drene el agua restante de las tuberías. El sonido será más fuerte al principio, pero volverá a la normalidad después de unos segundos).

B. Vierta aproximadamente 150-200 ml de leche entera fría (4-8 °C) en la jarra espumadora, llenándola hasta un tercio de su capacidad. Introduzca la boquilla de vapor 1 cm en la superficie de la leche y, a continuación, gire lentamente la palanca de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición deseada. Comenzará a salir vapor.
(Nota: El tiempo máximo para espumar la leche es de 2 minutos. Antes de espumar, abra la válvula de vapor para liberar el agua restante en la tubería).

C. Cuando la temperatura de la leche alcance aproximadamente los 60 grados Celsius y la espuma comience a expandirse, y la jarra para espumar esté ligeramente tibia al tacto, la espuma estará lista. Gire la válvula de vapor a la posición de apagado.

D. Si ha terminado de espumar la leche, mantenga la válvula de vapor en la posición de vapor. Deje que el vapor siga saliendo durante un rato para limpiar el interior de la manguera y evitar que la boquilla se obstruya. Luego, gire la válvula de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición inicial. Apague el vapor y seque la leche con una toalla.

(4) Ajustes de función



A. Ajuste de temperatura del café:
Mantenga pulsada la tecla FN durante 3 segundos para acceder al menú. Aparecerá un indicador T1 parpadeante (temperatura predeterminada: 92 °F; rango ajustable: 88-96 °F). Pulse la tecla “+” para seleccionar la opción deseada. Volverán a aparecer los indicadores T1 y 92 parpadeantes. Pulse “+” para confirmar el ajuste de temperatura. El ajuste se completará automáticamente después de 5 segundos y saldrá del menú.

B. Ajuste del tiempo de preinfusión:
Mantenga pulsada la tecla FN durante 3 segundos para acceder al menú. Pulse FN de nuevo. Aparecerá un indicador T2 parpadeante (tiempo predeterminado: 2; rango ajustable: 0-10). Pulse la tecla “+” para seleccionar la opción deseada. Aparecerán los indicadores T2 y 02 parpadeantes. Pulse “+” para confirmar el ajuste de tiempo. El ajuste se completará automáticamente después de 5 segundos y saldrá del menú. C. Función de memoria: Al preparar café manualmente manteniendo pulsado el botón de taza individual o doble, una vez obtenida la cantidad o el sabor deseado, suéltelo. El programa guardará el tiempo de preparación y preparará café automáticamente según el tiempo configurado la próxima vez. (Tiempo predeterminado: 35 segundos para taza individual, 45 segundos para taza doble, 90 segundos para café manual). Puede restablecer la configuración de fábrica si no necesita configurar el tiempo.

D. Restablecimiento de fábrica:
Conecte el cable de alimentación y mantenga pulsadas las teclas “FN” y “+” simultáneamente durante 3 segundos mientras enciende el equipo. Un pitido indica que el restablecimiento de fábrica se ha completado.

E. Drenaje y enfriamiento:
Mantenga pulsados los botones de taza individual y café manual durante 5 segundos para activar la función de drenaje. El tiempo predeterminado es de 60 segundos; la resistencia no se calentará durante este tiempo. Pulse cualquier tecla para detener la operación. Si cambia a la preparación de café inmediatamente después de la preparación con vapor, deje que la máquina se enfríe primero. También puede utilizarse directamente para el drenaje una vez que haya alcanzado la temperatura adecuada.

(5) Modo de espera
Si la máquina permanece inactiva durante más de 25 minutos, entrará en modo de espera. La pantalla mostrará “ECO” y la máquina no preparará café ni generará vapor. Pulse cualquier tecla para reactivar la máquina y reanudar su funcionamiento.

(6) Advertencia de escasez de agua
A. Cuando el depósito de agua esté bajo, la resistencia de la máquina se calentará rápidamente debido a la falta de agua. Si alcanza el límite máximo de temperatura, la máquina emitirá una alarma de alta temperatura.

B. Simultáneamente, durante la escasez de agua, el sonido de funcionamiento de la bomba de agua será notablemente diferente al normal, con un distintivo sonido de “tictac”. En este caso, compruebe si el depósito de agua está bajo.

C. En ambos casos, añada agua hasta la marca de nivel máximo en el depósito.

(7) Apagado
Si ya no va a utilizar la máquina, puede pulsar el botón de encendido para apagarla.

(8) Mantenimiento
A. Desconecte la cafetera de la corriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

B. Limpie el exterior y algunas partes de la cafetera con un paño húmedo o una esponja de limpieza, prestando especial atención a la varilla de vapor después de espumar la leche.

(Nota: No utilice limpiadores a base de alcohol o disolventes. No sumerja la cafetera en agua para limpiarla).
C. Desenrosque el embudo del café y retire los posos del filtro.

D. Limpie la varilla de vapor, asegurándose de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas.

E. Utilice un cepillo de limpieza para cafeteras para limpiar el cabezal de preparación y las juntas internas.

F. Limpie el embudo y los accesorios, y déjelos secar al aire.

(9) Limpieza y descalcificación
A. Para garantizar el correcto funcionamiento de la cafetera y la limpieza del sistema de agua, lo que resulta en un auténtico sabor a café, es necesario descalcificar todo el sistema de agua de la cafetera después de 2-3 meses de uso o después de 500 usos.
B. Proporción de mezcla del agente descalcificador: Mezcle agua y agente descalcificador en una proporción de 4:1, llenando el depósito de agua hasta el nivel máximo.

C. Descalcificación: Mantenga pulsados los botones de café manual y vapor durante 3 segundos para activar la descalcificación. La luz de café manual permanecerá encendida, mientras que las demás se apagarán. A continuación, prepare café durante 8 segundos, haga una pausa de 4 segundos y enjuague la resistencia y el cabezal de preparación con agua caliente. Repita este proceso 5 veces para completar la descalcificación del circuito de agua del café. Continúe con la siguiente etapa: descalcificación con vapor. La luz de vapor parpadeará. Tras parpadear durante 5 segundos, entrará automáticamente en el modo de limpieza con vapor. También puede pulsar directamente el botón de vapor para iniciar la limpieza de las tuberías; en este caso, el botón de vapor permanecerá encendido y las demás luces se apagarán. A continuación, fluirá agua caliente por las tuberías de vapor para limpiarlas durante 1 minuto. El volumen de agua es de aproximadamente 600-700 ml. Coloque un recipiente en la salida de la tubería de vapor para recoger el agua de enjuague. Después del enjuague, salga del modo de enjuague o pulse el botón de vapor para salir.

D. Limpieza: Siguiendo las instrucciones, vacíe y limpie el depósito de agua y luego rellénelo con agua limpia. Repita los pasos de descalcificación (café y vapor). Primero, enjuague el circuito de agua del café dos veces y luego limpie el circuito de agua del vapor dos veces. La limpieza ha finalizado.

E. Recordatorio de descalcificación: Después de que la cafetera haya acumulado 500 ciclos, la pantalla mostrará “CLA” para indicar la necesidad de descalcificarla. Una vez completada la descalcificación, la máquina saldrá automáticamente del contador de descalcificación, lo pondrá a cero y reiniciará el conteo.

(10) Vaciado y prevención de congelación
Para evitar que el agua de la cafetera se congele y dañe la resistencia a bajas temperaturas, debe vaciarse después de cada uso, especialmente cuando la temperatura ambiente esté cerca de 0 °C.

A. Después de usar la cafetera, retire el depósito de agua. B. En este estado, mantenga presionados los botones de taza individual y café manual durante 5 segundos. La bomba de agua se activará y el agua saldrá del cabezal de preparación. Este proceso puede repetirse varias veces hasta que deje de salir agua del cabezal. Presione cualquier botón para detenerlo.

C. Apague la máquina.

D. Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Tensión de entrada: 220-240 V
Potencia: 1.850 W
Depósito: 2.0 L

ATENCIÓN

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, incapacidad mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



"ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA"

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un "punto limpio" para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: Maquiten, S.A.
Polígono Industrial de Güimar Sector 3 Manzana XV Nave 8
38509 Güimar
Santa Cruz de Tenerife
Tel: 922539251
Email: web@mibricolaje.com
Made in China
Fabricado por: FSBEA Co., LTD