

LQ LÜSQTOFF
THINKING ABOUT THE FUTURE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA ESPRESSO



LQ-EX012

INTRODUCCIÓN

Le felicitamos por la adquisición de su nueva cafetera expresso LÜSQTOFF.

Instrucciones de seguridad importantes.

Por favor lea detalladamente este manual de Instrucciones antes de conectar y operar este equipo. Conserve este manual para futuras Referencias.

Recuerde que un mal uso de su aparato puede anular la garantía.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: LQ-EX012

Tensión nominal: 220-240V

Frecuencia nominal 50Hz

Potencia: 1350W

Bomba: 20 BARES

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Este aparato cumple con elevados estándares de seguridad. Sin embargo, hay que respetar algunas instrucciones para evitar riesgos de heridas.



PELIGRO:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO EXPONGA ESTE APARATO A LA LLUVIA O A LA HUMEDAD.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
2. Guarde este manual para utilizarlo en caso de necesitar realizar consultas en el futuro.
3. Respete estrictamente todas las advertencias que figuran en el aparato y en el manual de instrucciones.
4. El suministro eléctrico debe coincidir exactamente con el indicado en la placa de identificación. Si tuviese dudas sobre el tipo de corriente con que cuenta en su domicilio consulte a su distribuidor o a la compañía eléctrica local. Lea cuidadosamente las instrucciones de los aparatos que funcionan con pilas u otras fuentes de corriente.
5. Después de retirar todas las piezas de la caja, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones. En caso de tener alguna duda, no utilice el aparato y contacte al servicio técnico autorizado.
6. El artefacto debe ser usado para fines domésticos únicamente según las instrucciones de utilización.
7. Todos los materiales del embalaje, tal como plásticos, espuma de polietileno, etc., deben ser guardados fuera del alcance de los niños para evitar cualquier accidente.
8. Nunca permita que el aparato sea utilizado por niños o personas con discapacidades sin la vigilancia de un adulto.
9. El importador no se responsabilizará por ningún defecto causado por el uso indebido o irresponsable del producto, como así tampoco será responsable por arreglos o cambios efectuados por personal no autorizado.
10. Para evitar descargas eléctricas, no abra nunca el equipo. En caso de averías solicite los servicios de personal del servicio técnico. Recuerde que es peligroso para toda persona no competente llevar a cabo algún servicio de reparación o mantenimiento.

11. Desconecte SIEMPRE el aparato antes de limpiarlo. Límpielo utilizando solamente un paño húmedo.
 12. Desconecte el cable de alimentación eléctrica si tiene previsto no utilizar el aparato durante un período prolongado de tiempo.
 13. Para desconectar el cable de la toma de corriente, sujételo por la ficha de alimentación. No tire del cable propiamente dicho.
 14. Mientras el enchufe del cable del aparato esté conectado en una toma de corriente, el aparato permanece en tensión, incluso si el interruptor está en posición de parada.
 15. Desconecte inmediatamente el enchufe si es que penetrase líquido o un objeto en el aparato. Este último no debe volver a ser utilizado hasta no haber sido examinado por un experto.
 16. Nunca sobrecargue los tomacorrientes. No se recomienda el uso de alargues o adaptadores. Ello podría provocar un incendio o un choque eléctrico.
 17. Confíe las reparaciones a un técnico calificado en las siguientes situaciones:
 - A) Si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
 - B) Si han caído objetos sobre el aparato o se ha derramado líquido encima de éste.
 - C) Si el aparato ha estado expuesto a la lluvia o al agua.
 - D) Si el aparato no funciona normalmente o sus características de funcionamiento han disminuido.
 - E) Si el aparato ha sufrido una caída o su caja se ha dañado.
-

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

1. Coloque el aparato en posición horizontal. Nunca coloque un objeto pesado encima de éste.
2. No utilice este aparato cerca de fuentes de agua. Por ejemplo, cerca de una bañera, un lavatorio, un sitio húmedo, una piscina o lugar similar.
3. No coloque el aparato sobre un soporte fijo, o con ruedas, inestable, trípode, repisa o mesa de donde pudiera caer. Podría provocar lesiones corporales y dañarse seriamente el aparato. Para instalar el aparato respete cuidadosamente las instrucciones del fabricante y utilice únicamente accesorios recomendados por el mismo.
4. Se han previsto ranuras y orificios de ventilación sobre la cubierta para asegurar el correcto funcionamiento del aparato y protegerlo del sobrecalentamiento. Nunca obstruya ni recubra estos orificios.
5. El aparato debe ser instalado lejos de fuentes de calor tales como radiadores, entradas de calefacción, estufas u otros aparatos que generen calor. Además, es conveniente no colocar sobre el aparato o cerca de éste fuentes de llamas descubiertas tales como velas encendidas.
6. Coloque el cable de alimentación de tal manera que no pueda ser pisado ni aplastado por objetos colocados sobre el mismo.
Este cable es particularmente vulnerable a nivel de su ficha de alimentación, de la toma de alimentación y del punto de salida del aparato. No deje el cable de alimentación colgando sobre el borde de una mesa o una mesada ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
7. Nunca introduzca objetos en el interior del aparato por sus orificios de ventilación. Usted corre el riesgo de entrar en contacto con un punto con tensión peligrosa o de provocar un cortocircuito en un componente, con el consiguiente riesgo de electrocución o incendio.

8. Nunca intente reparar el aparato usted mismo. La apertura o desmontaje de las cubiertas pueden exponerlo a un voltaje peligroso, entre otros riesgos. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos calificados.
 9. Si es necesario reemplazar piezas, asegúrese de que el técnico responsable de la reparación utilice exclusivamente piezas de recambio especificadas por el fabricante o que presenten características idénticas a las piezas originales. Todo reemplazo realizado con piezas no autorizadas puede provocar un riesgo de incendio o de electrocución, entre otros peligros.
 10. Cuando termine cualquier intervención o reparación en el aparato, pídale al técnico que efectúe controles de seguridad para determinar si el aparato está en perfecto estado de funcionamiento.
-

ADVERTENCIAS

1. Enchufe el aparato antes de activar cualquiera de sus controles. Antes de quitar el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato accionando su interruptor.
2. Para llenar la cafetera sólo utilice agua potable fría.
3. Siempre deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo, guardarlo o llenar el depósito de agua.
4. Verifique que el artefacto está apagado antes de llenar el depósito de agua.
5. Antes de encender la cafetera eléctrica, cerciórese de que la jarra esté colocada horizontalmente en el círculo de la placa calefactora.
6. Nunca retire la jarra antes de que el café haya terminado de pasar completamente, es decir cuando haya terminado completamente el escurrido del portafiltros en la jarra.
7. Verifique que el cable de alimentación eléctrica nunca esté en contacto con las partes calientes del artefacto. Nunca lo deje suelto o colgando.
8. Nunca toque las partes calientes del artefacto. Sólo toque las partes de plástico. Siempre sujete el filtro de la cafetera por su asa.
9. Para eliminar el sarro del artefacto, sólo use vinagre blanco o un producto especial para eliminar el sarro. Nunca use amoníaco ni ninguna otra sustancia peligrosa.
10. Utilice sólo café molido.
11. Nunca deje el artefacto encendido cuando está vacío.
12. No se debe usar la cafetera si no se encuentra en perfecto estado de conservación. No use ningún accesorio fuera de los suministrados con el artefacto.
13. Nunca llene el depósito por encima del nivel máximo indicado dado que esto podría ocasionar que agua hirviendo sea eyectada.
14. Descarte el portafiltros si estuviera dañado.
15. Al utilizar la cafetera, hágalo con precaución. Recuerde que la temperatura del café es elevada y cualquier salpicadura podría ocasionar importantes quemaduras.
16. No lave nunca la cafetera en un lavavajillas.
17. No remueva el portafiltros cuando el café se esté preparando.
18. No utilice este aparato al exterior.
19. No deje el artefacto cerca de (ni sobre) un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno encendido.
20. Siempre use agua fría para hacer café, ya que el uso de agua u otro líquido caliente podría dañar la cafetera. Posicione la tapa para que el vapor esté dirigido lejos de la agarradera.
21. **TENGA CUIDADO:** Hay riesgo de quemarse si se levanta la tapa de la cafetera mientras

se está haciendo el café.

22. No utilice la cafetera si la jarra si estuviera resquebrajada. Al servir café manéjela con cuidado para evitar quemaduras.
23. No utilice la cafetera sobre o cerca de un papel, tela o cualquier otro material } combustible.
24. No apoye la jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría.
25. No abra la tapa del tanque cuando el café esté siendo preparado. El agua caliente podría salpicar provocando graves quemaduras.
26. En caso de emergencia, desenchufar inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.
27. Evite tocar la máquina con las manos mojadas.
28. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
29. No operar este aparato con el cable o el enchufe dañados o después de disfunciones del aparato o si ha sufrido daños de cualquier tipo. Devolver el aparato al punto de servicio más próximo para su examen, reparación o ajuste.
30. No utilizar el aparato para un uso diferente a su finalidad.
31. No levantar la palanca de cierre mientras la máquina esté funcionando, puesto que café sale a alta presión.
32. No utilizar la máquina sin bandeja de goteo y la rejilla de goteo en su lugar.
TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE CON EL VAPOR.

ADVERTENCIA: PRESIÓN

No retire los componentes desmontables, como los tanques de agua o porta filtros, cuando esta cafetera esté funcionando.

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

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

Al extraer café, asegúrese de que el porta filtro de gire en sentido antihorario, horizontalmente y lentamente hasta la posición de bloqueo para evitar que se afloje esta pieza o salpique el líquido del café debido a la alta presión u otras razones durante el uso, lo que podría causar daños al cuerpo humano.

ADVERTENCIA: ALTA TEMPERATURA

Cuando la máquina esté funcionando, no coloque las manos ni otras partes del cuerpo en el fondo del porta filtro o la varilla de vapor del espumador para evitar quemaduras. En cualquier caso, está prohibido tocar la varilla de vapor con las manos u otras partes del cuerpo. La posición de la varilla de vapor solo se puede girar tocando la perilla que mueve esta pieza.



COMPONENTES

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)

1

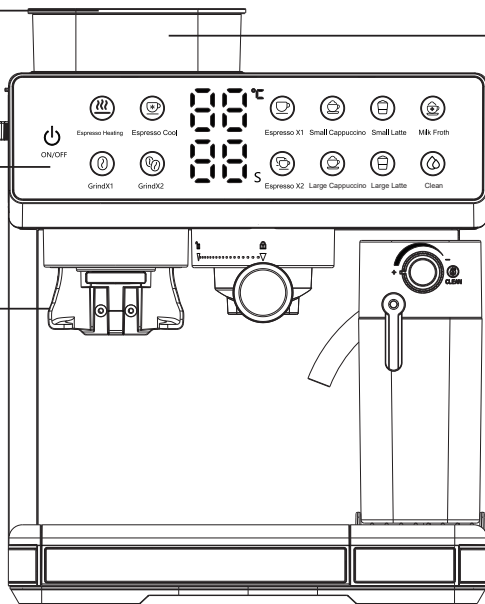
TAPA DEL
RECIPIENTE PARA
GRANOS DE CAFÉ

2

RECIPIENTE PARA
GRANOS DE CAFÉ

3

PANEL DE
CONTROL

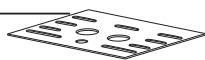


4

SOPORTE DEL
MOLINILLO PARA
EL PORTA FILTRO

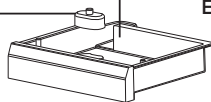
5

REJILLA
DE GOTEADO
EXTRAÍBLE



6

FLOTADOR DE
DESBOCAMIENTO
DE LA BANDEJA
DE GOTEADO



7

BANDEJA
DE GOTEADO
EXTRAÍBLE

9

MANGO DEL
PORTA FILTRO
(EMBUDO DE METAL)

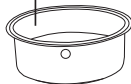


8

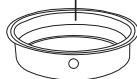
PORTA FILTRO
(EMBUDO
DE METAL)



11 FILTRO PARA UNA DOSIS DOBLE



12 FILTRO PARA UNA DOSIS SIMPLE



13 TAMPER (APISONADOR)



22

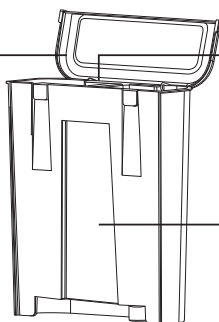
DEPÓSITO DE LECHE EXTRAÍBLE TRANSPARENTE

18

PERILLA DE CONTROL DEL NIVEL DE ESPUMA DE LECHE

14

TAPA DEL TANQUE DE AGUA

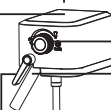


15

ASA DEL TANQUE DE AGUA

17

TAPA DEL DEPÓSITO DE LECHE



20

TUBO DOSIFICADOR DE LECHE ESPUMADA

16

TANQUE DE AGUA

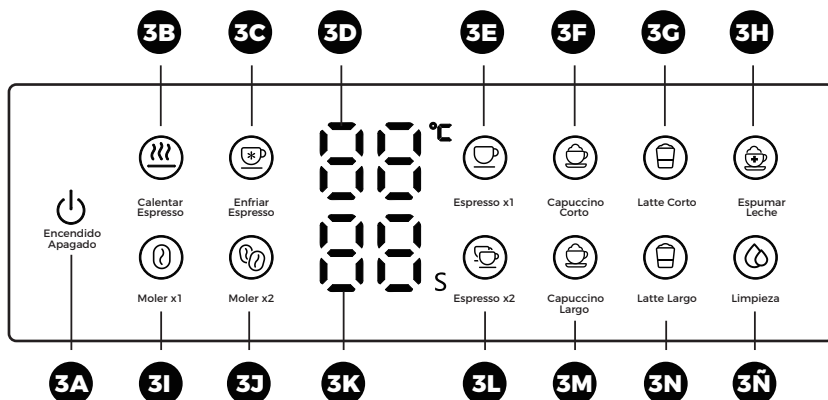
19

PALANCA CUÍA DEL TUBO DE ESPUMA DE LECHE

21

MANGUERA DE LECHE

PANEL DE CONTROL



3A. Interruptor de encendido / apagado

3B. Calentamiento del café expreso

3C. Enfriamiento del café expreso

3D. Pantalla de temperatura

3E. Café expreso simple

3F. Capuchino simple

3G. Latte

3H. Espuma de leche

3I. Molido simple

3J. Molido doble

3K. Pantalla de tiempo

3L. Café expreso doble

3M. Capuchino doble

3N. Latte doble

3Ñ. Limpieza

INTRODUCCIÓN

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

ESPRESSO

Un método único de preparación de café en el que se hace pasar agua caliente a través del café molido fino. Popular en Europa, es una bebida mucho más rica y con más cuerpo que el café de filtro normal. Debido a su riqueza, el espresso se sirve normalmente en porciones de 45 a 90 ml, en tazas pequeñas.

CAPPUCCINO

Una bebida hecha con aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE

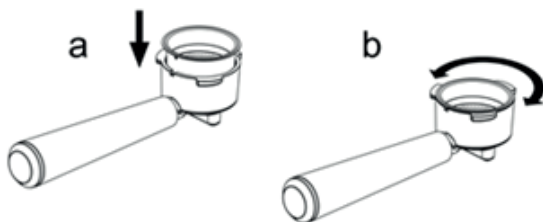
Una bebida hecha con aproximadamente 1/3 de espresso y 2/3 de leche al vapor.

ANTES DEL PRIMER USO

LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para garantizar que la primera taza de café tenga un sabor excelente. Los pasos son los siguientes:

1. Asegúrese de que todas las piezas estén intactas.
2. Vierta agua purificada en el tanque de agua; el nivel de agua no debe superar la marca "MAX" en el tanque de agua. Luego cierre la tapa del tanque.
3. Retire las etiquetas y calcomanías de la unidad.
4. Primero retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el porta filtros, los dos filtros y la cuchara dosificadora/apisonador en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuáguelos bien y vuelva a colocarlos en la unidad.
5. Coloque el filtro de preparación (1 taza o 2 tazas según sea necesario) en el porta filtro de metal.
 - a. Se recomienda no agregar café molido la primera vez. Asegúrese de que el tubo del porta filtro esté alineado con la ranura del aparato.
 - b. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar.



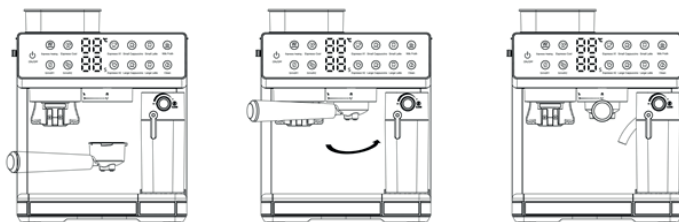
NOTA:

Para quitar el filtro para limpiarlo, gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro con la ranura del porta filtro y proceda a quitarlo.

ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el filtro se haya enfriado antes de intentar quitarlo del porta filtro.

6. Coloque el filtro de preparación (1 taza o 2 tazas según sea necesario) en el porta filtro de metal; se recomienda no agregar café molido la primera vez. Asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el porta filtro en el aparato desde la posición "UNLOCK" y puede fijarlo firmemente en la cafetera girándolo en sentido antihorario hasta que esté en la posición "LOCK". Y coloque una taza grande debajo, mientras se asegura de que el tubo de espuma del tanque de leche esté alineado con el interior de la taza.



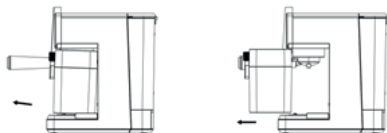
7. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos que se indican en la sección "PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO" utilizando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE: CEBE LA UNIDAD

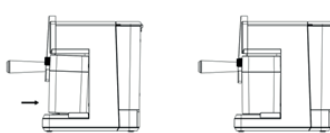
Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos que se indican a continuación:



1. El agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel "MÍN" y el nivel "MÁX". Luego, vuelva a colocar el tanque de agua en la unidad.
2. El agua en el depósito de leche con el nivel no debe superar el nivel "MÁX". Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantando y deslizando simultáneamente el depósito de leche hacia adentro, sujetándolo por la tapa. Debe sentir que el depósito de leche se traba en su lugar.


Remover



Colocar y trabar



3. Conecte a la fuente de alimentación, presione el botón de encendido , el aparato estará en modo de calentamiento y extracción en frío. Presione el botón de calentamiento  hasta que toda la máquina esté precalentada y entre en modo de espera.

Cuando las luces estén brillantes, presione "Limpiar" nuevamente y la luz única parpadeará. Cuando se complete el calentamiento, el agua fluirá automáticamente y se detendrá automáticamente. (Durante este proceso, puede girar la "perilla del recipiente de leche"  para limpiar y realizar una limpieza a alta temperatura) Tenga cuidado de no colocar ninguna parte de su cuerpo debajo del embudo. Use una taza o un recipiente similar para recoger el agua para evitar quemaduras.

4. Después de completar este proceso, el producto ya está listo para usar.



SUGERENCIA:







Antes de extraer café, precaliente el aparato, incluido el embudo y el filtro. Y limpie la tapa al mismo tiempo para garantizar que el café tenga un sabor excelente.

ELIGE LOS GRANOS DE CAFÉ ADECUADOS

Se recomienda elegir granos de café mezclados, frescos y de tueste medio a intenso.

ELIGE LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, asegúrate de seleccionar el tamaño de taza adecuado según la siguiente tabla:

TIPOS DE BEBIDAS		TAZA SUGERIDA	
Espresso	Simple  Doble 	50 ml	100 ml
Cappuccino	Chico  Grande 	180 ml	350 ml
Latte	Chico  Grande 	340 ml	450 ml



NOTA:

La capacidad de las tazas es solo para selección, no para la cantidad de café consumido. La cantidad total de la bebida puede variar según el tipo de leche y el nivel de espuma utilizado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llene el depósito de agua con agua. Puede utilizar una jarra para llenarlo o retirarlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad de agua deseada por debajo del nivel "MAX" del depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
2. Cierre la tapa del depósito de agua. Si la retiró de la unidad para llenarla con agua, asegúrese de volver a colocarla bien ajustada en su lugar.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE

Si planea preparar un capuchino o un café con leche, retire el depósito de leche de la unidad levantándolo y deslizándolo hacia afuera. Luego, vierta la cantidad deseada de leche fría que calcule que necesitará, asegurándose de que esté por debajo del nivel "MAX" del depósito. Una vez que haya terminado, vuelva a deslizar el depósito de leche sobre la unidad asegurándose de que encaje bien. Debe sentir que el depósito de leche queda fijado en su lugar.



NOTA:

Puede utilizar cualquier tipo de leche que prefiera, leche entera, leche semidescremada o leche de soja.

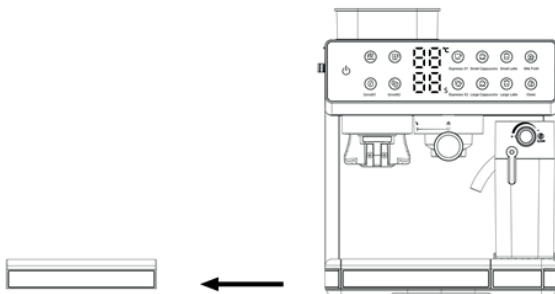
COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S) DE CAFÉ

- a. Coloque la taza sobre la rejilla de goteo si utiliza una sola taza para preparar café expreso.
- b. Puede quitar la rejilla de goteo extraíble y la bandeja de goteo extraíble si utiliza una taza más grande para preparar capuchino o café con leche.








PRECAUCIÓN:

Al preparar capuchino o café con leche, asegúrese de ajustar la palanca del tubo de espuma para colocar el tubo de dispensación de leche espumada de modo que apunte hacia el interior de la taza que se está utilizando.



PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua esté entre el nivel "MÍN" y el "MÁX".

Preparar café extraído en frío: Presione el botón de encendido  una vez, el aparato estará en modo de calentamiento y extracción en frío, presione el botón de enfriamiento de espresso  y la máquina entrará en estado de espera. Al mismo tiempo, los botones de espresso simple , espresso doble  y molido  se iluminarán, luego podrá preparar café directamente.



NOTA:

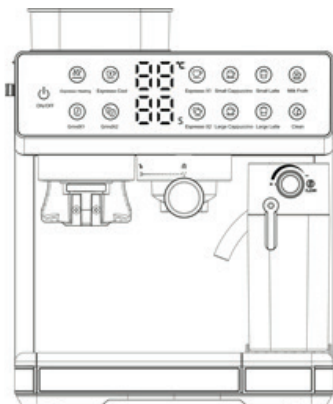
La extracción en frío no requiere calentamiento, y se puede agregar agua helada al tanque de agua. Si se calentó previamente para hacer café o agua caliente/vapor, la extracción en frío requiere quitar el calor del bloque de calentamiento.

- a. Presione el botón de espresso una vez para preparar una taza de café espresso simple. La luz de café espresso simple comienza a parpadear y se está preparando el café espresso.
- b. Presione el botón de espresso dos veces para preparar una taza doble de café espresso. La luz de café espresso doble comienza a parpadear y se está preparando el café. Esta máquina puede preparar café espresso según su selección. Después de preparar el café, la máquina se detendrá automáticamente y la luz indicadora también se encenderá de forma constante.






NOTA:

Si la cantidad de café que desea preparar es menor que la cantidad preestablecida, presione la tecla de función en cualquier momento durante el proceso de preparación y deténgase cuando se alcance la cantidad de café deseada.

Precaentamiento: presione el botón de encendido  una vez, el aparato estará en el modo de calentamiento y extracción en frío, presione el botón de calentamiento de espresso , hasta que toda la máquina esté completamente precalentada y entre en estado de espera. Al mismo tiempo, todos los botones de función se iluminarán y la máquina se podrá utilizar normalmente.



PREPARAR CAFÉ CALIENTE:


Conectar a la fuente de alimentación, pulsar el botón de encendido  una vez, el aparato estará en modo de calentamiento y extracción en frío, pulsar el botón de calentamiento de espresso , hasta que toda la máquina esté completamente precalentada y entre en estado de espera. Los botones de espresso simple , espresso doble  y molido  se iluminan, luego puedes preparar café directamente.


- Pulsar el botón de espresso una vez para preparar una taza de café espresso. La luz de café espresso simple comienza a parpadear y el café espresso se está preparando.
- Pulsar el botón de espresso dos veces para preparar una taza doble de café espresso. La luz de café espresso doble comienza a parpadear y el café se está preparando.

Esta máquina puede preparar café espresso según tu selección. Después de preparar el café, la máquina se detendrá automáticamente y la luz indicadora también se encenderá de forma constante.

**NOTA:**

Si la cantidad de café que desea preparar es menor que la cantidad preestablecida, pulse la tecla de función en cualquier momento durante el proceso de preparación y deténgala cuando se alcance la cantidad de café deseada.

Preparar una sola taza: cuando el aparato esté en modo de espera, instale el filtro para una sola taza en el porta filtro y llénelo con aproximadamente 7 g de café molido. Presione el café molido con un apisonador y luego inserte el porta filtro en el aparato desde la posición "UNLOCK" (desbloquear). Puede fijarlo firmemente en la cafetera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "LOCK" (bloquear). Coloque la taza de café en la bandeja de goteo, presione el botón de espresso  una vez y la luz se encenderá. Cuando ingrese al modo de extracción de una sola taza y alcance el caudal establecido (aproximadamente 40 ml), el sistema dejará de funcionar automáticamente. Una vez finalizada esta función, toda la máquina ingresará nuevamente al estado de espera.

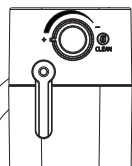
Preparar una taza doble: cuando el aparato esté en modo de espera, instale el filtro para dos tazas en el porta filtro y llénelo con unos 14 g de café molido. Presione el café molido con un apisonador y luego inserte el porta filtro en el aparato desde la posición "UNLOCK" (desbloquear). Puede fijarlo firmemente en la cafetera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "LOCK" (bloquear). Coloque la taza de café en la bandeja de goteo, presione el botón de espresso  dos veces y la luz se encenderá. Cuando entre en la extracción de una taza doble y alcance el caudal establecido (aproximadamente 80 ml), el sistema dejará de funcionar automáticamente. Una vez finalizada esta función, toda la máquina volverá a entrar en modo de espera.

PREPARACIÓN DE CAPUCHINO:

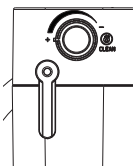
Antes de preparar su capuchino, ajuste el nivel de leche espumada según sus preferencias girando la perilla de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (capuchino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).



Espuma de leche densa
a baja temperatura



Alta temperatura y
menos leche



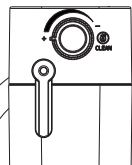
- Pulse el botón de capuchino una vez para preparar una sola taza de capuchino. La luz de capuchino para una sola taza comienza a parpadear, sale espuma de leche del tubo de espuma y se prepara el capuchino.
- Pulse el botón de capuchino dos veces para preparar una taza doble de capuchino. La luz de capuchino para dos tazas comienza a parpadear, sale espuma de leche del tubo de espuma y se prepara el café.

PREPARACIÓN DE CAFÉ LATTE

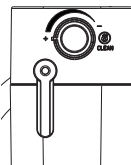
Antes de preparar el café latte, ajuste el nivel de leche espumada según sus preferencias girando la perilla de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (capuchino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).



Espuma de leche densa
a baja temperatura



Alta temperatura y
menos leche



- Pulse el botón de café latte una vez para preparar una sola taza de café. La luz de café latte para una sola taza comienza a parpadear, sale espuma de leche del tubo de espuma y se prepara el café latte.
- Pulse el botón de café latte dos veces para preparar una taza doble de café latte. La luz de café latte para dos tazas comienza a parpadear, sale espuma de leche del tubo de espuma y se prepara el café.

ESPUMA DE LECHE

Este aparato también puede preparar espuma de leche por separado. Pulse el botón de espuma de leche una vez si desea añadir más espuma de leche a su café u otras bebidas como Macchiato, chocolate caliente, té con leche, etc. Cuando alcance la cantidad deseada, puede pulsar el botón una vez para detenerlo.

NOTA:


Antes de preparar espuma de leche, ajuste el nivel de leche espumada según sus preferencias girando la perilla de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (capuchino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).

La leche restante almacenada puede refrigerarse pero debe consumirse en un plazo de 2 días.

Si no se realiza ninguna operación después de 25 minutos, la máquina entrará en el estado de espera. Puede presionar cualquier botón para reactivar la máquina.

DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad y la tapa del depósito de leche directamente en el refrigerador (listos para usarse la próxima vez en breve) o desechar la leche sobrante.

Para limpiar el tanque de leche y el tubo de espuma, coloque una taza grande vacía debajo del tubo de espuma. Gire la perilla de control de espuma a la posición de limpieza “” y presione el botón de limpieza para descargar agua a través del tubo de espuma hasta que el agua esté limpia y luego presione el café con leche grande nuevamente para detener el funcionamiento.


GUÍA DE MOLIENDA

Se recomienda elegir granos de café mezclados, frescos y de tueste medio a intenso.

Moler los granos de café es un paso crucial en el proceso de elaboración de un espresso italiano, y se recomienda practicar repetidamente.

Este producto tiene una función de molido de granos de café. Antes de utilizar esta función, asegúrese de que todas las piezas estén instaladas en su lugar según sea necesario. Los detalles específicos son los siguientes:



1. Agregue una cantidad adecuada de granos de café al recipiente para granos. Para evitar la humedad y la oxidación de los granos de café, que pueden afectar la molienda, el sabor final del café y el efecto de extracción, no coloque demasiados granos de café en el recipiente para granos.
2. Coloque el embudo en el soporte de recepción de polvo en el lado izquierdo de la máquina. Presione el botón de molido  para comenzar a moler los granos. Cuando se alcanza la cantidad establecida de café, la función de molido se detiene automáticamente. Puede presionar el botón una vez a la mitad del funcionamiento para detener el molido.
3. El café molido correcto debe sentirse tan espeso y fino como la sal. Si el café está molido demasiado fino y el flujo de agua se puede llegar a bloquear pudiendo provocar que el

líquido de café extraído sea intermitente o no se pueda extraer. Si el molido del café está demasiado grueso y el agua fluye a través del café en polvo demasiado rápido, no podrá extraer eficazmente los componentes de aceite y aroma del café, lo que afectará el sabor.

4. Ajuste el engranaje de molienda a cerca de la velocidad 5-10.

Dosis de café en polvo por molienda:

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









NOTA:

Puede ajustar el grosor del café molido ajustando el grado de molienda ya que puede haber diferencias en la variedad, el grado de tostado, la frescura y la calidad de los granos de café que utilice. Por lo tanto, debe configurar y ajustar correctamente el tamaño de molienda y el grado para lograr el mejor efecto de extracción.

5. Comprima el café en polvo con el apisonador (tamper).

6. Gire el porta filtro en sentido antihorario hasta que se encuentre en la posición "LOCK" y seleccione la taza de café individual o doble correspondiente según el filtro de café utilizado.

AJUSTE MANUAL DE MOLIENDA

1. Presione el botón de molido  de 1 taza y la luz parpadeará, mientras que el motor de molido de granos funcionará durante 11 segundos.
2. Presione el botón de molido  de 2 tazas y la luz parpadeará, mientras que el motor de molido de granos funcionará durante 20 segundos.
3. El tiempo de trabajo acumulado de molido de granos es de 3 minutos. Si excede los 3 minutos, la luz de molido parpadeará rápidamente y dará una alarma. El proceso de molido se detendrá a la fuerza durante 6 minutos. Desconectar la alimentación o restablecer la configuración de fábrica puede eliminar el problema.
4. Presione el botón de molido de 1 taza  durante 3 segundos, y la máquina ingresará al ajuste de tiempo de molido MANUAL. Comenzará a moler y se detendrá mientras presiona el botón de molido nuevamente y el tiempo que funciona es el tiempo de molido de granos de configuración MANUAL. Después de este ajuste, el tiempo del botón de molido de 1 taza  es el tiempo establecido de forma MANUAL, que se puede eliminar restaurando la configuración de fábrica.
5. Presione el botón de molido de 2 tazas  durante 3 segundos y la máquina ingresará al ajuste de tiempo de molido MANUAL. Comenzará a moler y se detendrá al presionar el botón de molido nuevamente y el tiempo que funciona es el tiempo de molido de granos de café configurado para hacerlo usted mismo. Después de este ajuste, el tiempo del botón de molido de 2 tazas  es el tiempo establecido por el ajuste para hacerlo usted mismo, que se puede eliminar restaurando la configuración de fábrica.



ADVERTENCIA:

Para proteger el sistema de molido, cuando la función de molido se usa continuamente durante 3 minutos y el tiempo de parada intermedio es menor a 6 minutos, el sistema limitará el uso normal de la función de molido. Después de que el tiempo de intervalo alcance los 6 minutos, el sistema levantará automáticamente esta restricción y el sistema de molido volverá a la normalidad.

Cuando el sistema restrinja el uso del sistema de molido, desenchufe el enchufe o restablezca la configuración de fábrica.

RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Mantenga presionados simultáneamente el botón de calentamiento (☺) y el botón de enfriamiento del espresso (☹) durante 3 segundos. Ambos botones se iluminarán y emitirán un sonido, lo que significa que se han restablecido las configuraciones de fábrica. Todas las luces y las tiras de luces no brillan, debe presionar el interruptor para encender el aparato (⏻).

GUÍA DE FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

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

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede almacenar el depósito de leche con la leche sobrante en el refrigerador, es importante limpiar el depósito y el tubo espumador con regularidad para evitar obstrucciones y acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Retire el depósito de leche de la unidad levantando el depósito de leche y deslizándolo hacia afuera al mismo tiempo.
2. Retire la tapa del depósito. Deseche la leche sobrante.
3. Retire el tubo espumador de la tapa y límpielo. Recuerde volver a cerrarlo después de la limpieza.
4. Vierta la leche restante y enjuague bien el tanque de leche y la tapa con agua tibia mezclada con un agente de limpieza. Asegúrese de enjuagar y secar bien. No use agentes de limpieza abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar el tanque de leche y la superficie.
5. Llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado **MÁXIMO**. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantando y deslizando simultáneamente el depósito de leche hacia adentro, sujetándolo por la tapa. Debería sentir que el depósito de leche se traba en su lugar.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma.
7. Gire la perilla de control de espuma a la posición de limpieza (☺) y presione el botón de limpieza para descargar agua a través del tubo de espuma hasta que el agua esté limpia y luego presione el café con leche grande nuevamente para detener el funcionamiento.
8. Deseche el agua que quede en el depósito de agua y el depósito de leche y vuelva a bloquearlos después de la limpieza.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Presione el interruptor para apagar la máquina (⏻) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar todavía calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.

3. Retire el porta filtro y deseche los posos de café. Lave bien tanto el porta filtro como el filtro con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los residuos de café que puedan haber quedado.
5. Vuelva a colocar el porta filtro (sin ningún filtro) en el cabezal de preparación de la unidad y bloquéelo en su lugar.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del porta filtro.
7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Presione el interruptor para encender la máquina.
8. Presione el botón Espresso simple una vez y deje que la unidad prepare el café con agua hasta que se detenga automáticamente.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Deseche el agua restante quitando el depósito de agua y colocándolo boca abajo sobre la bacha de cocina. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.
2. Lave bien el depósito de agua y su tapa con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.



NOTA:

No lave el depósito de agua ni su tapa en el lavavajillas.



PRECAUCIÓN:

No sumerja el cuerpo principal del aparato ni 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 esponjas, ya que rayarán el acabado.
2. No guarde ninguno de los porta filtros en el cabezal de preparación. Esto puede afectar negativamente al sello entre el cabezal de preparación y el porta filtros mientras prepara un espresso.



PRECAUCIÓN:

No sumerja el cuerpo principal del aparato ni 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. Debes descalcificar tu aparato cuando empieces a notar un aumento en el tiempo necesario para preparar el espresso o cuando haya un exceso de vapor. También puedes notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla muestra los intervalos de limpieza sugeridos.

TIPOS DE AGUA UTILIZADA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA
Agua blanda (agua filtrada)	Aproximadamente cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (agua de la canilla)	Aproximadamente cada 40 ciclos de preparación

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco doméstico fresco y sin diluir.
2. Deje reposar el aparato durante la noche con la solución de vinagre en el depósito de agua.
3. Deseche el vinagre quitando el depósito y colocándolo boca abajo sobre la bacha de la cocina.
4. Enjuague bien el depósito de agua con agua del grifo llenándolo hasta la mitad con agua y luego vertiéndola nuevamente en la bacha, repitiendo este paso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS

1. Asegúrese de descalcificar primero el interior del depósito de agua siguiendo los pasos de descalcificación anteriores.
2. Asegúrese de poner el botón de encendido/apagado en la posición de apagado "O" y de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente. Llene el depósito con vinagre blanco doméstico sin diluir. El vinagre vertido debe cubrir el nivel de agua más bajo del tanque de leche.
3. Inserte el porta filtro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo y debajo del porta filtro.
4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
5. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad "I" una vez, las luces del panel de control se iluminarán y alcanzarán la mejor temperatura de espresso simple o doble durante el calentamiento. Pulse el botón de espresso doble, el vinagre comenzará a fluir a través de la máquina y luego se detendrá automáticamente.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma. (al menos 500 ml / 17 onzas), llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado MÁXIMO, y vuelva a bloquearlo. Gire la perilla de control de espuma a la posición de limpieza "☉", luego presione el botón de presionar doble LATTE o el botón de limpieza para comenzar a limpiar. Las luces brillarán y la unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma después del calentamiento.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.

LÜSQTOFF
THINKING ABOUT THE FUTURE

CAFETERA ESPRESSO

Modelo: LQ-EX012

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50Hz

Consumo: 1350W

Origen: China

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA

CUIT 30-71504453-2

Dirección: Av. Juan de Garay 3435

CABA - Argentina

