

**Les felicitamos por su decisión!**

*Gracias a esta máquina Factory podrán gustar un delicioso café o cappuccino en el confort de la casa.*

*El espresso, de origen italiano, se prepara haciendo filtrar rápidamente agua bajo presión y calentada a la temperatura exacta a través de una mezcla finamente tostada.*

*El núcleo central de la máquina Espresso Factory está constituido por una bomba de alta precisión técnica.*

*El flujo del agua se puede regular mediante un interruptor.*

**ADVERTENCIA:**

La máquina espresso fué estudiada únicamente para el uso doméstico.

Cualquier intervención de asistencia o de reparación, excepto las operaciones de limpieza y de normal manutención, deberá ser efectuada por un Centro de Asistencia autorizado.

1. Controlar que el voltaje indicado en la placa coresponda al suyo
2. Nunca utilizar agua tibia o caliente para llenar el recipiente del agua. Utilizar únicamente agua fría.
3. No tocar las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
4. No limpiar con detergentes abrasivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
6. Para evitar la formación de calcáreo, es recomendado el uso de agua mineral natural.
6. No sumergir la máquina en agua.

**PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para limitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

- 1 Leer cuidadosamente todas las instrucciones e informaciones anotadas en este manual y en cualquier otro folleto contenido en el embalaje antes de iniciar o de usar la máquina espresso.
- 2 No tocar superficies calientes.
- 3 No sumergir en el agua o en cualquier otro líquido ni el cable, ni los enchufes ni el tronco de la máquina para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
- 4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de los niños.
- 5 Desenchufar cuando no se use la máquina o durante las operaciones de limpieza. Hacerla enfriar antes de colocar o remover las piezas y antes de proceder a su limpieza.
- 6 No usar la máquina con cables o enchufes dañados o en caso de averías o roturas. Hacer controlar o reparar el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
- 7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
- 8 No usar la máquina espresso al abierto.
- 9 Evitar que el cable quede colgando de la mesa o que toque superficies calientes.
- 10 Mantener la máquina espresso lejos fuentes de calor.
- 11 Controlar que la máquina espresso esté en posición "0" antes de introducir el enchufe en la toma. Para apagarla, colocarla en "0" y desenchufar.
- 12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.
- 13 Poner extremado cuidado durante el uso de vapor.

**CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES**

**Descripción:**

**FIG. 01**

- 1** Interruptor principal/Señal de encendido
- 2** Interruptor agua caliente/café (bomba)
- 3** Señal de logro temperatura correcta
- 4** Interruptor del vapor (temperatura)
- 5** Rejilla recogedora de agua
- 6** Recipiente del agua (extraíble)
- 7** Perilla vapor/agua caliente
- 8** Boquilla vapor Turbo (extraíble)
- 9** Porta filtro
- 10** Filtro (1 taza o pastilla de café)
- 11** Filtro (2 tazas)
- 12** Vasija recogedora de agua
- 13** Disco "cremita perfecta"
- 14** Elemento de erogación café
- 15** Empaque de portafiltro
- 16** Porta-distribuidor
- 17** Distribuidor
- 18** Prensita
- 19** Cable y enchufe de alimentación
- 20** Medida
- 21** Boquilla de erogación
- 22** Montador de leche (extraíble)

**Instrucciones acerca del cable eléctrico**

- A** Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
- B** También es posible utilizar extensiones pero se aconseja utilizar con mucha atención.
- C** En caso de que se utilicen una extensión, verificar.:
  - 1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
  - 2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
  - 3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

**Preparación de la máquina de café Espresso:**

- 1 Quitar la tapa del recipiente del agua (6) y llenarlo con agua fría. Ver FIG.02
 

**IMPORTANTE:** *Una vez que se ha introducido nuevamente el depósito, asegurarse de que los tubos de silicona queden adentro del depósito. Controlar que esté ni enrollado ni bloqueado.*
- 2 Introducir el enchufe (19) en una toma adecuada (Cfr. "Advertencia" punto 1).
- 3 Encender el interruptor principal (1) hacia la posición "1". La señal de encendido (2) se iluminará.
 

Cerciorarse que el interruptor agua caliente/café (2) y el interruptor vapor (4) estén en la posición "0".

**Puesta en funcionamiento**

Este procedimiento permite preparar la bomba llenando la caldera con agua fría. Se aconseja seguir este procedimiento cada vez que la máquina se usa por la primera vez. Esta máquina está equipada con una bomba para erogación del café, y con un sistema de cebado automático. Coloque una taza vacía bajo el grupo erogación (14), sin porta filtro, y apriete el interruptor agua caliente/café (2) en la posición "1". Escuchará el murmullo que hace la bomba que se ha puesto en marcha y, al cabo de unos segundos, el agua empezará a descender por el grupo de erogación (14).

Aguarde a que se llene la taza y, luego, vuelva a colocar el interruptor agua caliente/café (2) en la posición "0".

La máquina Factory ahora esta lista para el uso.

**NOTA:** *Puede ocurrir que el dispositivo de cebado automático de la bomba no funcione temporalmente, por culpa de una inburbuja de aire.*

Si no baja agua del grupo erogador (14), hay que:

- a) Colocar una taza o un jarro por debajo de la boquilla del tubo de vapor (8).
- b) Dar la vuelta a la perilla (7) en sentido antihorario para abrir la válvula de salida vapor/agua caliente y dar la vuelta al interruptor del vapor (4) y al interruptor agua caliente/café (2) hasta la posición "1" para activar la bomba.
- c) Después de pocos segundos comenzará a salir agua de la boquilla del vapor. Dejar salir aproximadamente una taza de agua. Cerrar la válvula de salida vapor/agua caliente y poner el interruptor agua caliente/café y el interruptor del vapor(4) en la posición "0".

La máquina Facotry ahora esta lista para el uso.

- d) **N.B.:** *la señal de logro de la temperatura correcta (3) continuará a apagarse y a encenderse automáticamente durante el período de calentamiento. Luego de haber encendido la máquina, aguardar aproximadamente 6 minutos para alcanzar la temperatura ideal para el primer café, mientras que para los sucesivos, la máquina estará siempre lista.*

Otra característica de la máquina consiste en el sistema salvagotas, que elimina casi por completo el goteo del grupo de erogación (14). Una vez que la máquina haya suministrado el café, puede gotear un poco, a causa del resto de café mojado que ha quedado en el portafiltro.



**¡Atención!** No accionar nunca la bomba sin agua a fin de evitar daños a la bomba misma. El uso incorrecto de la bomba no está amparada por la garantía.

## Cosas importantes de saber:

- 1 El sabor del espresso depende de la cantidad y del tipo de café utilizado. El sabor particular de un grano de café depende de distintos factores pero su gusto y su aroma son el resultado del proceso de tostado. Los granos de café tostados por un período de tiempo más largo y a temperaturas más altas presentan un color más oscuro. Granos más oscuros desprenden más aroma con respecto a los granos más claros.
- 2 Encontraréis en el mercado distintas calidades de café.  
Cada tipo de terrofación se caracteriza por una mezcla de granos tostados a una temperatura particular y con un particular tipo de aroma. Existen descafeinados que contienen solamente el 2% de cafeína. Es posible experimentar con su máquina espresso uno de los distintos tipos de café en venta. Descubriréis probablemente un aroma mejor con respecto al de la mezcla hasta ahora usada.
- 3 Las máquinas espresso de bomba requieren una mezcla finamente molida. Cerciorarse que la compra sea de este tipo o proveer a hacer moler este tipo de mezcla. No utilizar moladoras de cuchilla porque en el proceso hacen liberar demasiado polvo de café y producen una mezcla molida de modo irregular.
- 4 El verdadero espresso se reconoce por el color oscuro, por el gusto pleno y por la típica "cremita".
- 5 El cappuccino es una combinación especial de café expreso y leche caliente espumosa. Se sirve por lo general con un rociado de canela, nuez moscada o chocolate.
- 6 Servir inmediatamente el café espresso después de haberlo preparado.
- 7 Servir el café espresso en tacitas de café y el cappuccino en tazas de desayuno.
- 8 Lo ideal es moler el café apenas antes de usarlo. No olvidéis que debe ser molido para máquina espresso de bomba.
- 9 Se aconseja conservar el café molido o en granos en tarros herméticos en el congelador. El café molido absorbe fácilmente los olores.

**Como preparar un buen Espresso:**

- 1 Seguir el procedimiento descrito en el capítulo "Preparación".
2. Seleccionar el filtro correcto (10 - 11) e introducirlo en el porta filtro (9).  
Usar el filtro pequeño para 1 taza y el filtro grande para 2 tazas.  
Introducir luego el porta filtro (9) en la máquina y esperar que se caliente.
3. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura correcta con la caja porta filtro introducida (tiempo de calentamiento aproximadamente 6 minutos).  
Mientras tanto, preparar las tazas, el café, la leche, etc.
4. Después del calentamiento, quitar el porta filtro (9) y llenarlo de café molido utilizando la medida suministrada.  
Considerar una medida para cada taza de café. No llenar demasiado.  
Oprimir utilizando la prensita correspondiente (18). No oprimir demasiado.
5. Limpiar el borde del porta filtro (9) de eventuales residuos de café.  
Introducir el porta filtro en la máquina con un movimiento de 45° hacia la izquierda.  
Darle la vuelta entonces hacia la derecha para bloquearlo en su posición. El mango del porta filtro deberá encontrarse en posición perpendicular a la máquina y ligeramente corrido hacia la derecha.
6. Disponer una o dos tazas por debajo del porta filtro. Colocar el interruptor agua caliente/café (2) en "1". El café comenzará a salir.
7. Cuando las tazas estén llenas las ¾ partes, apagar el interruptor café. El café será más o menos fuerte según la cantidad de agua. Un buen café preparado siguiendo el procedimiento correcto tendrá la "cremita" típica color marrón. En caso contrario consultar "En el caso de un funcionamiento incorrecto".
8. Quitar las tazas y servir.
9. Para preparar otro café quitar lentamente y con mucho cuidado el porta filtro moviéndolo hacia la izquierda. Poner atención en no quemarse con el agua que queda encima del café. Un poco de agua continuará a gotear una vez quitado el porta filtro. Esto es normal y se debe a la presión en el sistema. Quitar los residuos del filtro. Para preparar otro café, repetir las fases desde la 4 hasta la 8.

OPTIONAL

**Disco "cremita perfecta" (13)**

Para un mejor funcionamiento del Disco "cremita perfecta", introducir el rompe-chorro para la espuma en la caja porta-filtro.

Se recomienda limpiar el Disco "cremita perfecta" todos los días, antes del uso, para evitar que se obture el agujero de pasaje. De ser necesario, utilizar una aguja para liberar el agujero.

Cuando el molido del café no es correcto, el empleo del disco "cremita perfecta" producirá la típica crema del espresso.

**N.B.:** Utilizar el disco "cremita perfecta" sólo con el filtro grande para 2 tazas.

**Como preparar un buen cappuccino:**

Antes de comenzar a preparar el cappuccino, cerciorarse de tener todo lo necesario a mano, desde un jarro (o taza) lleno hasta la mitad con leche descremada o parcialmente descremada y tazas grandes.

**Hacer que la leche haga espuma**

La densidad de la espuma dependerá del contenido de grasa de la leche. La boquilla Turbo (8) (o el montador de leche pos.22) producirá toda la espuma necesaria pero no lleva la leche a la ebullición.

Con dos o tres pruebas y un poco de empeño os convertiréis en expertos en la preparación del cappuccino. Desplazar ligeramente hacia el externo la boquilla del vapor (o el montador de leche pos.22) de modo que se pueda introducir el jarro por debajo de la boquilla sin rozar la base de la máquina espresso.

**Versión con boquilla vapor Turbo:**

- 1 Preparar el espresso en tazas grandes como se especificó antes
- 2 Colocar el interruptor vapor (4) en "1".
- 3 Después de 15-20 segundos y cuando la señal de logro de la temperatura correcta (3) se encienda, colocar el jarro lleno hasta al mitad con leche fría por debajo de la boquilla del vapor. Ver Fig.03.

OPTIONAL

- 4 Hacer girar lentamente la perilla de la válvula de salida vapor (7) en sentido antihorario para hacer salir el vapor.

**IMPORTANTE:** La presión del vapor aumentará con el girar de la perilla.

**N.B.:** Se aconseja un caudal máximo de 60 segundos.

- 5 Dar vueltas al jarro con movimiento circular poniendo atención a que la extremidad de la boquilla vapor esté apenas sumergida en la leche cuando comience a formarse la espuma.
- 6 Una vez obtenida la espuma deseada, dar vuelta la perilla vapor en sentido horario para interrumpir la salida del vapor y quitar el jarro. Colocar el interruptor vapor (4) en "0".
- 7 Vaciar la espuma en el café. Adobar con canela, cacao, nuez moscada. Servir.
- 8 **N.B.:** Para preparar inmediatamente otro café, llenar el recipiente con agua y hacer que llegue a la temperatura correcta. En caso contrario, el café podría tomar sabor de quemado.

Colocar una taza vacía en la regilla recogedora de agua. No introducir el porta filtro. Girar el interruptor agua caliente/café (2) hasta la posición "1" haciendo llenar la taza de agua. Llevar el interruptor café a la posición "0". Podréis preparar ahora otro café.

**Montador de leche (22)**

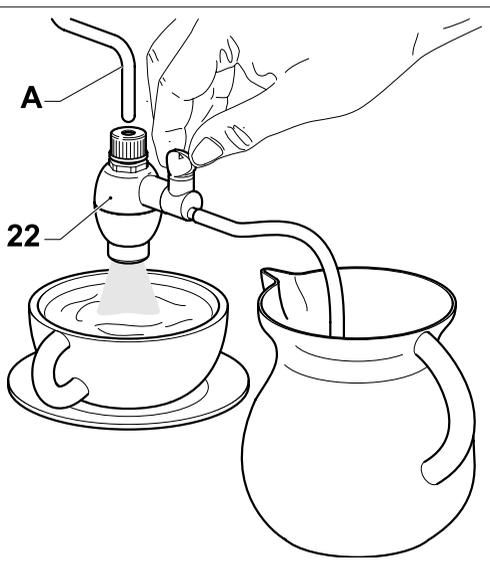
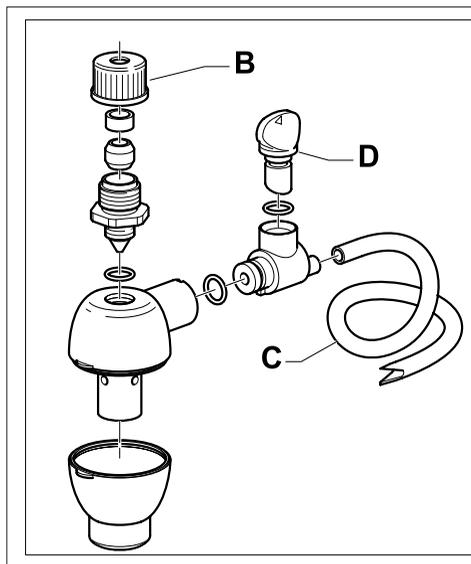
El montador (22) es un dispositivo especial que permite emulsionar la leche aspirándola directamente desde el contenedor.

Antes de empezar a preparar el cappuccino, asegúrese de tener todo lo necesario a mano incluido el contenedor de la leche fría y las tazas de café con leche.

Comprobar que el montador de leche (22) esté introducido correctamente en el tubo vapor (A) girando el casquillo (B) e introducir el tubo de aspiración (C) en el contenedor de la leche fría. A través de la varilla (D) se puede regular la cantidad de leche aspirada. En la posición indicada en la figura la aspiración es máxima "leche más fría". Girando la varilla (D) 180° se obtiene la aspiración mínima "leche más caliente".

**Emulsionar la leche con el montador de leche:**

- 1 Preparar el expreso en tazas grandes.
- 2 Posicionar el interruptor vapor (4) en el "1".
- 3 Después de 10-15 segundos o cuando el testigo luminoso que indica que se ha alcanzado la temperatura correcta (3) se encienda, colocar el tubo de aspiración (C) en el contenedor de la leche fría y la taza con el café expreso debajo del montador de leche (22).



4 Hacer girar lentamente la perilla de la válvula de salida vapor (7) en sentido antihorario para hacer salir el vapor.

**IMPORTANTE:** *La presión del vapor aumentará con el girar de la perilla.*

5 Cuando se haya obtenido la cantidad de leche deseada, girar en sentido de las agujas del reloj la manopla vapor para interrumpir la erogación del vapor. Posicionar el interruptor vapor (4) en el "0".

6 Adobar con canela, cacao, nuez moscada. Servir.

7 **N.B.:** *Para preparar inmediatamente otro café, llenar el recipiente con agua y hacer que llegue a la temperatura correcta. En caso contrario, el café podría tomar sabor de quemado.*

Colocar una taza vacía en la rejilla recogedora de agua. No introducir el porta filtro. Girar el interruptor agua caliente/café (2) hasta la posición "1" haciendo llenar la taza de agua. Llevar el interruptor café a la posición "0". Podrís preparar ahora otro café.

### Como preparar el agua caliente

1 Seguir el procedimiento descrito en el capítulo "Preparación".

2 Colocar el interruptor principal (1) en "1".

3 Esperar 6 minutos para permitir a la máquina espresso de llegar a la temperatura correcta.

4 Colocar un jarro bajo la boquilla vapor (8)

5 Girar lentamente la perilla vapor en sentido anti-horario y colocar el interruptor agua caliente/café en "1" para permitir la salida del agua caliente.

**N.B.:** *Se aconseja un caudal máximo de 60 segundos.*

6 Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, girar la perilla vapor en sentido horario y colocar el interruptor agua caliente/café en "0" para interrumpir la salida. Extraer luego el jarro.

7 **N.B.:** *En caso de que se desee proceder a la preparación del café inmediatamente después de la salida de agua caliente, poner la temperatura de la caldera de la máquina correctamente para la preparación del café.*

*De tal manera se evitará que el café presente un desagradable sabor de "quemado".*

Colocar una taza vacía en la rejilla recolectora de agua y no introducir el portafiltro. Colocar el interruptor agua caliente/café (2) en "1". Llenar de agua la taza. Luego colocar el interruptor café en "0".

Proceder ahora a la preparación del café.

### Instrucciones para la limpieza:

**1. IMPORTANTE:** *Limpiar la boquilla del vapor después de haberla sumergido en la leche para evitar que se obturen la boquilla y el agujero de toma de aire y para no hacer endurecer los depósitos de leche externos. Para facilitar la operación de limpieza, como se indica en la "DESCRIPCIÓN", la parte exterior de la boquilla se extrae con facilidad tirándola hacia abajo.*

Utilizar un paño húmedo para limpiar los extremos de la boquilla y abrir la válvula de erogación del vapor.

Dejar salir el vapor por uno o dos segundos para que la boquilla quede libre.

Limpiar el extremo de la boquilla del vapor. De ser necesario, utilizar una aguja para limpiar el agujero del chorro del vapor.

2 Limpiar el porta filtro y el filtro con agua tibia después de uso.



- 3 Limpiar el cuerpo máquina con un paño húmedo.
- 4 Extraes la vasija y la rejilla recogedora de agua (5-12) y lavarlas con agua. No usar abrasivos.
- 5 Limpiar el empaque (15) que se encuentra en el interior del elemento de salida café (14). Mantenerla limpia.
- 6 Destornillar y limpiar el distribuidor periódicamente, según la frecuencia de uso (17)
- 7 Si la máquina no ase utiliza por largos periodos, quitar toda el agua haciendo girar el interruptor agua caliente/café hacia la posición "1" y haciendo salir de la boquilla una cantidad de agua que corresponda a dos tazas de cappuccino. Efectuar de todos modos esta operación sólomente después de haber llenado el recipiente con agua fría. Nunca accionar la bomba sin la presencia de agua.
- 8 *N.B.: Es normal que una máquina espresso emita vapor o deje gotear agua de vez en cuando debido a que la presión del agua misma cambia durante el uso.*

Vaciar la vasija (12).

### Descalcificación:

En localidades donde exista agua particularmente calcárea, el funcionamiento de la máquina resultará comprometido por este factor. Limpiar cada mes aproximadamente (según el uso y las características del agua) la máquina con una solución de agua y descalcificador (seguir las instrucciones aquí presentadas). Extraer el distribuidor (17) y limpiarlo. Vaciar la solución en el recipiente y encender la bomba durante 15 segundos. Hacer descorrer la solución por el elemento de salida café y por la boquilla del vapor durante algunos segundos. Esperar 20 minutos y repetit la operación hasta utilizar toda la solución.

Enjuagar la máquina haciendo descurrir agua fría. Volver a colocar el distribuidor (17).

**N.B.:** *Daños debidos a la acumulación de sustancias calcáreas no están cubiertos por la garantía. El usuario no deberá prestar ningún otro servicio de manutención.*

*Utilizar el descalcificador para mejores resultados.*

### En el caso de un funcionamiento incorrecto

<b>Problema:</b>	<b>Controlar :</b>
Falta de salida de café.	<i>Si existe agua en el recipiente. Si el filtro se encuentra obturando porque la mezcla es demasiado fina o le café demasiado prensado. Si el distribuidor de café está limpio.</i>
La salida del café es demasiado rápida.	<i>Si el café está molido demasiado grueso. Si el café ha sido apretado con la prensita.</i>
La bomba hace demasiado ruido.	<i>Si existe agua en el recipiente. Que la caldera esté llena. Si el café está molido demasiado grueso.</i>
Excesiva pérdida de agua del porta filtro.	<i>Si el porta filtro ha sido colocado correctamente. Si el empaque está sucio o gastado. Si existen residuos de café en le borde del porta filtro.</i>
El espresso tiene poca "cremita".	<i>Si el café ha sido molido demasiado grueso. Si el café ha sido apretado con la prensita. Si el café es demasiado viejo o seco.</i>
El café es demasiado frío.	<i>Si la máquina ha sido calentada (6 minutos). Si el café ha sido molido demasiado grueso.</i>
La leche no hace bastante espuma	<i>Si la boquilla vapor y/o orificio de toma de aire están obturados. Si la leche está demasiado caliente.</i>