



coffee cup
SK-201

ECRON

Gracias por elegir nuestros productos.
Los años avalan a ECRON como su marca de confianza.

ECRON

- Nunca manipule ningún producto que contenga un cable o clavija dañado, o si observa fallos de funcionamiento, si se cae o percibe cualquier tipo de anomalía. Devuelva el producto completo al lugar donde lo adquirió para su inspección, reparación o sustitución.
- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja ni exponga el producto o el cable a los efectos de la lluvia, humedad ni en ningún otro líquido que el estrictamente necesario para su correcto funcionamiento.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o superficie de trabajo, ni que entre en contacto con una superficie caliente, o placa de cocina.
- Nunca instale la unidad donde pueda estar sometida a:
 - Fuentes de calor como radiadores, rejillas ventilación, placas de cocina ni cualquier otro producto que genere calor.
 - Luz solar directa
 - Exceso de polvo
 - Vibración o golpes mecánicos
 - Falta de ventilación, como estanterías o armarios
 - Superficies no estables.
- Cuando no lo utilice, desconéctelo y desenchúfelo antes de montar o desmontar las piezas o limpiarlo. Desenchufe sujetando del enchufe, no tire del cable.

ATENCIÓN: Este producto genera vapor caliente cuando se encuentra bajo presión. Para prevenir posibles quemaduras del agua caliente o del vapor, no retire el mango del filtro mientras el agua o el café están circulando.

- Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Limpie la boquilla de vapor sólo cuando la unidad está desconectada y se ha enfriado.
- No lo coloque encima de ningún otro aparato.
- No lo coloque encima o cerca de una placa eléctrica o de gas, ni sobre un horno caliente.

ADVERTENCIA: No ponga en funcionamiento la unidad sin tener agua en el depósito, ya que la bomba no funcionaría de forma efectiva. Si esto sucede, desconecte la máquina para que se enfríe por completo. Gire el regulador del vapor para liberar toda la presión residual. La máquina estará lista entonces para ser nuevamente usada.

- Coloque siempre la unidad sobre una superficie lisa y estable.
- Nunca desatienda el aparato mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con un alargador a menos que éste haya sido supervisado y probado por un técnico cualificado o personal de servicio.
- El uso de un accesorio que no haya sido contemplado para su utilización con este aparato puede provocar daños sobre el aparato.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico o para el hogar.

MOLIENDA CORRECTA DE CAFÉ

- Para obtener el mejor resultado, el café debe presentar una molienda de tipo medio. Se debe buscar la molienda media correcta que presente un aspecto granuloso, como la arena o la sal.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no circulará para que salga café, incluso estando bajo presión. La molienda fina tiene el aspecto y tacto de la harina.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua se filtra demasiado deprisa y el café no adoptará su sabor intenso.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la cafetera por primera vez, limpie el depósito una o dos veces con agua limpia y siga los siguientes pasos para limpiar el circuito.

Taza de precalentamiento

- Llene el depósito con agua y vuelva a colocarlo en su sitio con dos conductos de goma inmersos en el agua.
- Inserte el portafiltros (con el filtro) en el cabezal de colado y hágalo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté firmemente sujeto.
- Inserte la clavija en una toma con toma de tierra de **220-240V ~** y presione el botón de **ENCENDIDO(I)/APAGADO(O)** con el indicador rojo encendido.
- Cuando se encienda el indicador verde, la temperatura del agua en la caldera es lo suficientemente alta para hacer café. Coloque una taza vacía debajo del filtro, después presione el botón **CAFÉ/AGUA**, vertiendo el agua hirviendo en la taza.
- Cuando la taza esté llena de agua, presione nuevamente el botón **CAFÉ/AGUA** para interrumpir el bombeo de agua.
- Puede desecharse el agua caliente de la taza.

Preparación de un café EXPRES

Siga los pasos siguientes para hacer un café expés:

- Llene el depósito de agua con agua fría (No sobrepase el límite).
- Conecte el aparato a una toma de corriente y compruebe que la bandeja recogegotas y la rejilla están colocadas correctamente.
- Presione el botón de **ENCENDIDO(I)/APAGADO(O)** cuando el indicador rojo esté encendido.
- Seleccione el filtro requerido para una o dos tazas de café.
- Para ajustar el filtro en el mango, presione con el dedo pulgar el bloqueo de filtro y deslícelo en la dirección de la flecha que está marcada en el mango. Inserte el filtro dentro del mango durante el bloqueo de filtro. Desbloquee el filtro para fijarlo en su posición.
- Haciendo uso de la cuchara dosificadora facilitada, coloque una o dos dosis de café molido en el filtro. Con el otro extremo de la cuchara dosificadora, utilice el prensador para aplastar ligeramente la molienda de café. No aplique

demasiada presión. **Importante: Asegúrese de no llenar en exceso el filtro con demasiado café, y elimine los excedentes de café de los bordes del filtro.**

- Coloque el mango del filtro en el cabezal de colado de la cafetera. Deslice el bloqueo de filtro (hacia la flecha del mango) con cuidado y coloque el mango de tal manera que señale a la izquierda. Ajuste el mango del filtro al cabezal de colado de tal manera que quede alineado con las hendiduras de ajuste y después gire el mango hacia la derecha hasta el tope. **Nota:** no apriete en exceso.
- Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de cada una de las salidas del portafiltros.
- **Presione el botón CAFÉ/AGUA sólo cuando la luz del indicador verde esté encendida.** Oirá que la máquina hace un ruido de bombeo; esto es normal.
- El café se verterá dentro de la taza y cuando se haya servido la cantidad deseada presione nuevamente el botón **CAFÉ/AGUA.**
- La luz del indicador verde se apagará. Para preparar la siguiente taza de café, espere a que se haya encendido nuevamente la luz del indicador verde.
- Para extraer el mango del filtro y el filtro, haga girar el mango hacia la izquierda.
- Para eliminar los restos de café usado del filtro, mueva el mango del filtro de arriba abajo sobre un cubo y golpee suavemente para que se desprenda el café.

Nota: No deje el mango del filtro anclado en su posición durante periodos prolongados de tiempo o si no va a hacer uso de la máquina. Así se acortaría la vida de la junta del cabezal de colado.

Para preparar más café, vuelva a llenar el depósito de agua. Vacíe el filtro con ayuda del portafiltros y vuelva a realizar el procedimiento descrito.

Preparación de un café CAPUCHINO

Un café capuchino es un café exprés coronado con leche caliente y crema de leche.
(1/3 exprés, 1/3 leche al vapor y 1/3 espuma de leche).

Nota: recomendamos que en primer lugar prepare un café exprés y luego vaporice la leche.

- Siga el procedimiento descrito para preparar un café exprés.
- Presione el botón de VAPOR, se apagará la luz del indicador verde y se encenderá el indicador amarillo. Transcurrido un tiempo, se encenderá el indicador verde, lo que indica que la cafetera está preparada para liberar vapor.
- Vierta unos 100 ml de leche fría en una jarra de acero inoxidable. **Nota:** para obtener los mejores resultados recomendamos el uso de leche del frigorífico y que la jarra de acero inoxidable esté bien fría.
- Antes de insertar la boquilla de vapor en la leche, gire el regulador de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para activar la función de vapor con el fin de eliminar cualquier resto de agua condensada. Para realizar esta operación, coloque un vaso vacío bajo la boquilla de vapor y active el regulador de vapor.
- Cuando sólo salga vapor, inserte rápidamente la boquilla de vapor en la jarra de leche. Baje la jarra de manera que la punta de la boquilla de vapor esté justo por debajo de la superficie de la leche y apoye la mano a un lado de la jarra. **Importante:** No deje que la punta de la boquilla de vapor esté en contacto con el fondo de la jarra porque podría obstruir el paso de vapor.

- Mueva la jarra de espuma de tal manera que la boquilla de vapor quede a un lado. De este modo se creará un movimiento turbulento en la leche. A medida que el vapor calienta la leche, ésta comenzará a subir. Siga el nivel de la leche bajando la jarra de manera que la punta de la boquilla de vapor quede siempre justo por debajo de la superficie.
- Deje de aplicar vapor cuando la jarra esté demasiado caliente y no pueda seguir sosteniéndola con la palma de la mano. Simplemente gire el regulador de vapor en el sentido de las agujas del reloj y vuelva a presionar el botón VAPOR.

Nota: no hierva la leche.

- Haga rotar el regulador de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una alta presión de vapor, y conseguir leche cremosa, caliente y fresca.
- Cuando haya conseguido suficiente espuma de leche, gire el regulador de vapor en el sentido de las agujas del reloj y presione nuevamente el botón VAPOR.
- Vierta la leche en el café exprés para realizar la mezcla y corónelo con espuma cremosa. Espolvoree canela o chocolate en polvo y decore con una varilla de canela en rama.
- Ahora el café capuchino está listo.
- Libere vapor nuevamente para limpiar cualquier resto que pudiera quedar de espuma de leche y evitar así que se obture la boquilla.

Limpeza de la boquilla de vapor y el espumador

Inmediatamente después de cada uso, debe limpiar la boquilla de vapor y desajustar el espumador. Simplemente pase un paño húmedo por la boquilla de vapor y coloque el espumador bajo el grifo con agua caliente para eliminar cualquier resto de leche.

Atención: El vapor de la boquilla estará extremadamente caliente y podría provocar quemaduras.

Calentar líquidos/preparación bebidas con agua

Utilizando la boquilla de vapor puede calentar agua para preparar bebidas calientes como por ejemplo té.

Estilos de café

Exprés

Intenso y aromático, un café exprés –o también conocido como negro corto– utiliza unos 7 gr. de café molido. Normalmente se sirve en un vaso o taza pequeña, a un nivel de unos 35 mm.

Capuchino

Un café capuchino es muy suave y casi tibio. Consiste en 1/3 de café exprés, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de espuma de leche.

Café Latte

Un café latte es parecido al café capuchino pero consiste en 1/3 de café exprés, con capa de leche vaporizada y unos 10mm de espuma. Normalmente se sirve en vaso.

Macchiato

Tradicionalmente se sirve corto; se vierte como un negro largo con una nube de leche o una pizca de espuma.

Negro largo

Un negro largo se sirve generalmente como una dosis doble de café exprés.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El proceso de preparación de café implica la extracción de aceites de la molienda de café para que el café molido pueda convertirse en café exprés. Los depósitos de aceite se acumulan con el tiempo y afectan al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera exprés. Una limpieza periódica para eliminar estos aceites resulta esencial para que la cafetera siga funcionando eficazmente. La aplicación de agua, en el cabezal de colado y en la boquilla de vapor, es la forma más fácil de mantener limpia la cafetera después de preparar cada café y al finalizar la sesión de preparación de café.

Importante: Nunca introduzca los accesorios de la cafetera en el lavavajillas.

Bandeja recogegotas

- Extraiga la rejilla y la bandeja recogegotas a intervalos periódicos para vaciarlas..
- Limpie la bandeja recogegotas y la rejilla con agua y un poquito de detergente no abrasivo, aclare y deje secar.
- Con el transcurso del tiempo es normal que en la parte interior de la bandeja recogegotas aparezcan manchas provocadas por los aceites del café.

El cabezal de colado, filtros y mango del filtro

- El filtro y el mango del filtro deben limpiarse después de cada uso aclarándolos con agua caliente. Lávelos a intervalos periódicos en agua caliente jabonosa o utilizando un detergente neutro.
- Para limpiar el cabezal de colado, aplique agua y pase un paño húmedo sobre la unidad y el borde interior.
- Para ayudarle a mantener limpio el cabezal de colado y el filtro, le recomendamos que al finalizar cada sesión de preparación de café ponga la máquina en marcha, con el filtro colocado en su sitio, sin café y utilizando únicamente agua.
- Si los orificios de los filtros quedaran obturados con restos de grano de café, utilice un cepillo de cerdas finas para eliminarlos.

Junta del cabezal de colado del café

Esta junta está situada en el cabezal de colado del café y crea una protección estanca del mango del filtro al preparar un café exprés.

Nota: Si la unidad no va a ser utilizada, recomendamos que no deje el mango del filtro ajustado a la máquina, ya que se acortaría la vida de la junta.

Carcasa exterior

Limpie la unidad con un paño húmedo y no utilice productos metálicos abrasivos o desengrasantes, ya que podrían rayar la superficie exterior.

Boquilla de vapor y espumador

La boquilla de vapor y espumador necesitan limpiarse cada vez que haga espuma de leche o caliente cualquier otro líquido. Para limpiar la boquilla de vapor, pase un paño húmedo y para limpiar el espumador aclárelo

simplemente con agua caliente.

Con una frecuencia mensual, se recomienda proceder a una limpieza exhaustiva de la boquilla de vapor.

Para realizar esta operación, empape la boquilla en agua con la jarra de acero inoxidable descansando sobre la bandeja recogegotas. Asegúrese de que el nivel de agua de la jarra está por encima de la boquilla. Haga pasar vapor a través de la boquilla durante 30 segundos, y después déjela empapada durante toda la noche.

Por la mañana, inserte suavemente una aguja por la boquilla. Después encienda la máquina y haga salir nuevamente vapor por la boquilla durante 30 segundos.

Importante: No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

Tras un uso continuado, la cafetera puede presentar una acumulación de restos minerales. Por este motivo, la máquina precisará de un proceso de “descalcificación” cada cierto tiempo. Le aconsejamos que proceda a su descalcificación cada 2 ó 3 meses o después de que la máquina haya preparado unas 200 tazas de café; aunque este periodo dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso de la máquina.

Advertencia: Para el proceso de descalcificación, asegúrese de que el aparato se haya enfriado y se libere toda la presión del depósito de agua entre ciclos.

Descalcificación de la cafetera ECRON COFFEECUP

- Coloque el depósito de agua en la máquina y disuelva 2 cucharadas de ácido cítrico o tartárico en la mitad de un litro de agua tibia.
- Coloque un amplio recipiente bajo el cabezal de colado y otro recipiente bajo la boquilla de vapor.
- Presione el botón de **ENCENDIDO(I)/APAGADO(O)** cuando la luz del indicador rojo esté encendida.
- Presione el botón de **CAFÉ/AGUA** sólo cuando se haya encendido la luz del indicador verde. Deje salir aproximadamente 1/3 del líquido.
- Una vez vertido 1/3 del líquido, presione nuevamente el botón de **CAFÉ/AGUA** para interrumpir el bombeo de agua y presione el botón **VAPOR**. Cuando se haya encendido el indicador verde, gire el regulador de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para liberar vapor. Permita que la solución circule a través de la boquilla de vapor durante 2 minutos.
- Transcurridos 2 minutos, gire el regulador de vapor en el sentido de las agujas del reloj y presione el botón **VAPOR**. Pare la máquina presionando el botón **ENCENDIDO(I)/APAGADO(O)** para colocarlo en la posición de **APAGADO**.
- Deje la máquina apagada durante unos 10-15 minutos para permitir que la descalcificación tenga efecto.
- Presione el botón de **ENCENDIDO(I)/APAGADO(O)** a la posición de **ENCENDIDO** nuevamente y pulse el botón **CAFÉ/AGUA** sólo cuando la luz del indicador verde esté encendida.
- Deje que la mitad del resto de la solución de descalcificación circule a través del cabezal de colado.
- Presione el botón **CAFÉ/AGUA** para interrumpir el bombeo de agua.
- Presione el botón **VAPOR** y cuando se encienda la luz del indicador verde, gire el regulador de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj durante 3 o 4 minutos.
- Transcurridos esos 3 ó 4 minutos, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir la acción de vapor y presione el botón **VAPOR**.
- Para finalizar, presione el botón **CAFÉ/AGUA** nuevamente para permitir la circulación del remanente de agua

en el depósito a través del cabezal de colado.

- Retire y vacíe los recipientes colocados bajo el cabezal de colado y la boquilla de vapor. Una vez vaciados, vuelva a colocarlos bajo el cabezal de colado y la boquilla de vapor.
- Retire el depósito de agua de la máquina y aclárelo bajo el grifo de agua, asegurándose de que cualquier resto de la solución descalcificadora quede eliminado. Llene el depósito de agua con agua limpia y colóquelo en la máquina.
- Haga circular a través del cabezal de colado dos depósitos de agua completamente llenos. Vuelva a llenar de agua el depósito de agua y ponga en marcha la boquilla de vapor durante 4 ó 5 minutos. **Nota:** asegúrese de continuar haciendo circular agua por la máquina hasta que salga clara y limpia.
- Cuando este proceso haya finalizado, retire el depósito de agua y déjelo a un lado. Retire los recipientes de agua y limpie la máquina con un paño húmedo.
- Vuelva a colocar la bandeja recogegotas y ajuste el espumador a la boquilla de vapor.
- Llene el depósito con agua y colóquelo en la máquina. La máquina está ahora preparada para hacer el próximo café exprés/capuchino.

SERVICIO DE GARANTÍA

Atención: Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no desmonte las piezas del producto. Dentro no hay piezas que puedan dar servicio al usuario. Devuelva todo a un centro de servicio técnico autorizado.

- Nunca manipule ningún producto que contenga un cable o clavija dañado, o si observa fallos de funcionamiento, si se cae o percibe cualquier tipo de anomalía. Devuelva el producto completo al lugar donde lo adquirió para su inspección, reparación o sustitución.
- Para una mayor comodidad, registre el número completo de modelo (situado en la placa de identificación del producto) y la fecha en que recibió el producto, y guárdelo junto con el recibo de compra y la información de servicio y la garantía. Consérvelo en caso de que precise del servicio de garantía.
- Para acceder al servicio de garantía, siga las instrucciones que aparecen adjuntas en este manual.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Para efectuar cualquier tipo de reparación o consulta póngase en contacto con nuestra Red de Servicio de Asistencia Técnica. Le informamos del Servicio Técnico más cercano a su domicilio en el número de teléfono abajo indicado.

902 01 01 43

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato está en óptimas condiciones en el momento de su compra y **EROSKI** lo avala con una garantía de **DOS AÑOS** a partir de la fecha en la que ha sido adquirido. Si durante este plazo el producto sufre alguna anomalía debido a vicios o defectos originarios será reparado sin cargo alguno, tanto en materiales como en mano de obra, en cualquiera de los centros de nuestra Red de Servicio de Asistencia Técnica. En el supuesto en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso a que estuviera destinado, el titular de la garantía tiene derecho a la sustitución del producto adquirido por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado. Los gastos de transporte correrán a cargo del establecimiento vendedor, siempre y cuando se entregue el aparato en el centro en el que fue comprado. Esta garantía cumple con la Ley de Garantías 23/2003 del 10 de Julio.

CONDICIONES

Esta garantía sólo es válida cuando venga acompañada por la factura o ticket de compra y esté correctamente cumplimentada con los siguientes datos:

- Dirección completa del cliente.
- Nombre y sello del establecimiento vendedor.
- Modelo y número de serie del aparato comprado.
- Fecha de compra del producto.

EXCEPCIONES A LA GARANTÍA

No se considerarán en garantía las adaptaciones que deban realizarse para acomodar el aparato a las condiciones de funcionamiento de otros países distintos de aquellos para los que este producto ha sido diseñado. Tampoco se verán cubiertas las revisiones periódicas y el mantenimiento.

Así mismo, no se incluyen en esta garantía las puestas en marcha ni los desplazamientos.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

1. Cuando la información que debe figurar en la garantía y el número de serie del producto hayan sido manipulados.

2. Cuando el desperfecto del aparato sea consecuencia del abuso o mal uso, incluyendo pero no limitado a:

- Usar el producto para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Golpes en lámparas, cristales, plásticos y esmaltes.
- No seguir las instrucciones para el correcto uso y mantenimiento del aparato.
- Reparaciones realizadas por centros ajenos a nuestra Red de Servicio de Asistencia Técnica.

**CERTIFICADO DE GARANTÍA:
DATOS A CUMPLIMENTAR**

Modelo

Nº de Serie

Establecimiento vendedor

Fecha de compra

Adquirido por

Calle

Población

Provincia

C.P.

Sello del establecimiento vendedor



PARA DESPRENDERSE DE ESTE APARATO NO LO TIRE DIRECTAMENTE A LA PAPELERA.
ACÓJASE AL PLAN GRATUITO DE RECOGIDA SELECTIVA DE SU COMUNIDAD O DEL PUNTO
DE VENTA EN EL QUE ADQUIERA EL SUSTITUTO DE ESTE PRODUCTO.

ECRON