



CAFETERA EXPRESS MOD. AL-ECM80

ALLIED
TU ALIADO EN EL HOGAR



 PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE DEPENDE DE TODOS	
	<p>Proteja el medio ambiente: no deseche los equipos eléctricos o electrónicos en la basura doméstica. Por favor devuelva cualquier equipo eléctrico que ya no use a los puntos de recogida designados para su recogida. Esto ayuda a evitar los posibles efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud humana causados por la eliminación incorrecta de los aparatos eléctricos/electrónicos. Esto contribuirá al reciclaje y a otras formas de reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese en sus autoridades locales acerca de la ubicación de los lugares de recolección de aparatos electrónicos para su reciclaje.</p>

ALLIED
SU ALIADO EN EL HOGAR



Descubre más productos
ingresando a nuestra web
www.allied.com.uy

INSTRUCCIONES DE USO

No utilice esta máquina continuamente; espere 3 minutos después de usarla cada vez antes de volver a ponerla en marcha.

ANTES DEL PRIMER USO

Lea y siga todas las instrucciones de este manual, incluso si siente que está familiarizado con los productos, y busque un lugar para tenerlo a mano para futuras consultas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no debe sumergirse.
- Advertencia: Posibles lesiones por mal uso.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos y similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Ambientes tipo bed and breakfast.
- Compruebe si el voltaje es constante antes de usarlo.
- La máquina de café que se va a utilizar debe estar conectada a una toma de tierra.
- Por favor, no deje sola la máquina de café cuando la use, ni permita que los niños o las personas sin capacidad de autocuidado se acerquen a la máquina de café.

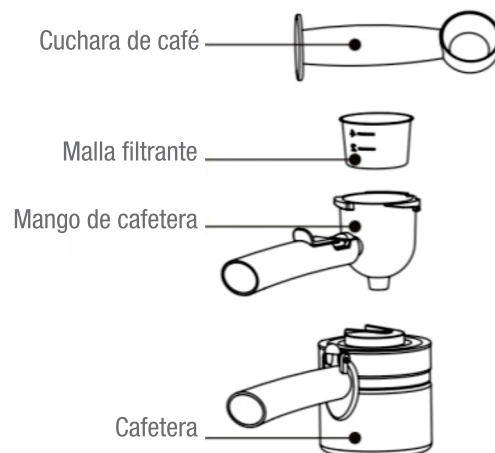
- No coloque la cafetera en un lugar HI-HEAT para evitar daños en la máquina.
- Coloque la máquina de café sobre una superficie plana.
- No abra la tapa superior cuando utilice la máquina de café.
- Cuando limpie la máquina de café, libere la presión antes de desenchufar el cable de alimentación.
- Cuando limpie la máquina de café, no limpie el motor principal ni la máquina eléctrica con agua.
- Cuando el producto no esté en uso, cambie la perilla de control a la posición de "LIBERAR".
- Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado cuando haya algún defecto en la máquina de café.

ADVERTENCIA: La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.

Notas importantes

- Libere la presión antes de abrir la tapa superior en cualquier momento y asegúrese de que el vapor esté completamente descargado.
- No toque los componentes de alta temperatura (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, la cubierta superior, etc.) cuando utilice la máquina de café.
- Por favor, no utilice esta máquina continuamente: espere 3 minutos después de usarla cada vez antes de volver a ponerla en marcha.

Nombres de los componentes



Métodos de preparación de café de lujo

Cualquier tipo de café espresso elegante se elabora sobre la base del espresso. Agregar leche no solo puede agregar un poco de aroma lechoso para el café, sino que también puede crear una variedad de sabores al hacer leche, espuma de leche y crema en diferentes proporciones, lo que nos brinda muchas opciones. La siguiente imagen simplemente nos muestra una variedad de proporción común de leche en el café.

1. Café espresso

El espresso tiene un sabor fuerte y se puede decir que es un café original. También puede mantener su sabor mientras se mezcla con leche u otros alimentos.



Espresso

2. Capuccino

El método de preparación del capuchino consiste en utilizar el tubo de vapor de una cafetera espresso para calentar una olla de leche a 66 °C y hacer que produzca una capa de burbujas densas sobre la leche. Después de eso, vierta el espresso en la taza y luego la leche. Hacer el espresso, la leche y la espuma de leche representan cada una 1/3 en la taza y luego se ha completado una taza de café en la que la parte superior es blanca y la inferior es marrón claro. El capuchino se puede beber con azúcar, canela molida o cacao en polvo.



Capuccino

3. Café con leche

La palabra "Latte" significa "leche". Se compone de leche caliente y espresso. Vierta una taza de leche caliente y espresso lentamente desde ambos lados de la taza de café al mismo tiempo, y la proporción es de aproximadamente 6:1. (Solo hay leche caliente en el café con leche tradicional y no hay espuma en él).



Latte

4. Espresso Macchiato

La palabra "Macchiato" significa "manchado". Para hacerlo, solo tienes que poner un poco de espuma de leche encima de una taza de espresso estándar. Solo es necesario verter una pequeña porción de espuma de leche en la parte superior del espresso, en lugar de mucha leche.



Macchiato

5. Latte Macchiato

El Latte Macchiato es un tipo de café que se elabora vertiendo café en la leche caliente. Primero debe preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y ponerla en un vaso, luego verter Espresso en la taza. Puede tener un color pesado en la parte superior y un color claro en la parte inferior, lo cual es bastante agradable. Técnicamente, puede verter espresso desde el borde de la taza. Debido a la diferente velocidad de descenso del café, se pueden ver algunos hermosos cambios de estilo fuera del vaso.



Latte Macchiato

6. Caffè Mocha

El café moca está hecho de espresso, leche caliente con espuma de leche y salsa de chocolate, etc., cada uno ocupa 1/3 en el vaso. Puede verter la salsa de chocolate lentamente desde el borde de la taza y aparecerá una forma de cascada.



Mocha

2. Utilice el "Desincrustante para máquina de café" para realizar la descalcificación de la máquina de café (la proporción de agua y desincrustante es de aproximadamente 4:1, o consulte las instrucciones de funcionamiento). Si no hay desincrustante, puede usar el "ácido cítrico" en su lugar (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100: 3). No es necesario poner café en polvo al limpiar la máquina de café.

3. Limpie la salida de agua y el tubo de vapor, respectivamente, de acuerdo con los pasos para hacer capuchino.

4. Luego use agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que esté limpio.

5. Asegúrese de que la máquina de café descanse durante más de 3 minutos cada vez que se repita el proceso de limpieza.

Solución de problemas comunes

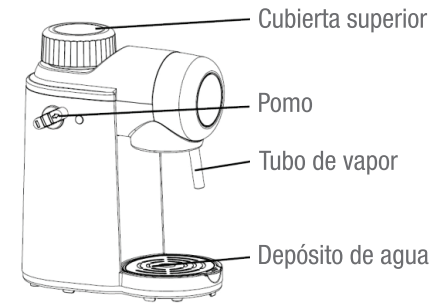
Problema	Causas	Solución
El café se derrama por el hueco del embudo.	Hay artículos diversos dentro del anillo de sellado.	Limpie los artículos diversos dentro del anillo de sellado.
	El café en polvo es demasiado fino.	Reemplácelo con el café en polvo más grueso.
	El café en polvo se ha comprimido con demasiada fuerza.	Comprima la potencia del café con una fuerza de 3,3 libras (aproximadamente 1,5 kg)
	El anillo de sellado esta viejo.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
La manija de café no se pudo cambiar a la posición de bloqueo.	La cantidad de café en polvo ha excedido la escala máxima del embudo.	Disminuya la cantidad de café en polvo.
	No se ha añadido el café en polvo y no se ha podido cambiar el mango al lugar correcto.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
La máquina funciona normalmente cuando se hace café, pero no pudo hacer espuma de leche.	No hay agua en la máquina.	Agregue agua después de liberar la presión.
	La boca de vapor está bloqueada.	Limpie la boca de vapor con un clip. Agregue la cantidad correcta de vinagre en el tanque de agua.

Parámetros técnicos

Modelo	Tensión nominal	Potencia nominal	Volumen	Presión
AL-ECM80	230V - 50/60Hz	800W	240ml	5 Bar

Lista de accesorios

Cuerpo de la cafetera × 1
 Pantalla de filtro × 1
 Cafetera × 1
 Cuchara de café × 1
 Instrucciones de funcionamiento × 1
 Tarjeta de garantía × 1



Proceso Operativo


• Primer uso


1. Saque la máquina de café de la caja de embalaje y verifique si los accesorios están completos.

2. Limpie todas las piezas extraíbles.

3. Límpialo con agua de 2-3 veces según el proceso de preparación del café: el café en polvo no es necesario para limpiar la máquina.

• Iconos

 Este ícono indica que la máquina está en proceso de preparación: la luz se enciende, la caldera se calienta y comienza la salida de agua caliente.

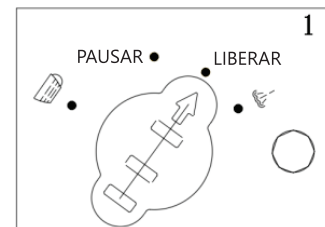
 Este ícono indica que la máquina está en modo vapor: la luz se enciende, la caldera se calienta y comienza la salida de vapor para espumar la leche.

PAUSAR Este ícono significa que la máquina se detendrá.

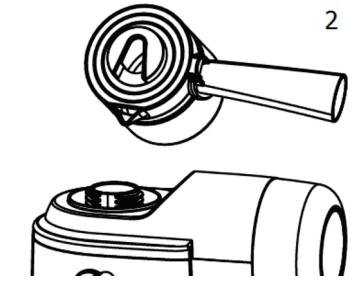
LIBERAR Este ícono indica la liberación de vapor de la caldera: la máquina está apagada, la luz no se enciende y, si queda vapor acumulado, será expulsado

• Preparación del café espresso italiano

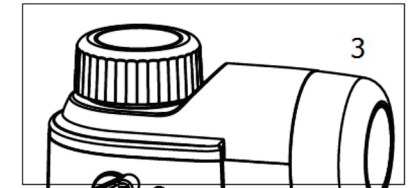
1. Coloque la perilla de control en la posición de "LIBERAR" (como se muestra en la Figura 1).



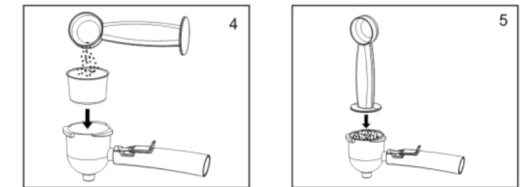
2. Desenrosque la cubierta superior en sentido contrario a las agujas del reloj; use la cafetera para agregar la cantidad correcta de agua (como se muestra en la Figura 2): mínimo 2 tazas y máximo 4 tazas.



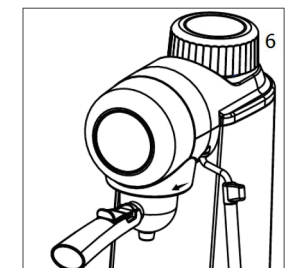
3. Atornille la cubierta superior de la cafetera en el sentido de las agujas del reloj (como se muestra en la Figura 3).



4. Use la cuchara de café para agregar la cantidad correcta de café en polvo (como se muestra en la Figura 4); Use el extremo del mango de la cuchara de café para igualar la salida del café y comprimirla firmemente (como se muestra en la Figura 5).



5. Haga que el embudo de café se alinee hacia arriba con la posición de "Inserción" de la máquina de café y cámbielo a la posición de "Bloqueo" de acuerdo con "→" (como se muestra en la Figura 6).



- Coloque la cafetera en el depósito de agua.
- Primero presione el interruptor de encendido. Luego coloque la perilla de control en la posición de "☞" y la luz indicadora estará encendida. Después de unos 3 minutos, el café sale del embudo.
- Cuando el café alcance la cantidad requerida, cambie la perilla de control a la posición "PAUSAR" y la luz indicadora se apagará. La máquina deja de funcionar y se completa la preparación del café espresso italiano.
- Coloque la perilla de control en la posición de "LIBERAR" y descargue la presión restante.
- Después de que el producto termine de funcionar, apague el interruptor de encendido inmediatamente.

ADVERTENCIA: La máquina de café no se puede mantener funcionando continuamente. Si necesita volver a usarlo, espere 3 minutos después de liberar el vapor.

• Hacer capuchino u otro café elegante

- El capuchino está hecho de espresso + leche espumosa. Por lo tanto, primero debe hacer espresso, y el siguiente contenido describe principalmente el proceso de formación de espuma de leche.
- Cambie la perilla de control a la posición "LIBERAR" desenrosque la cubierta superior para agregar la cantidad correcta de agua y atornille la tapa superior de la cafetera.
- Vierta la leche helada en la taza de café con leche. Por favor usar la leche entera pura: fría es mejor. Debido a que el volumen de leche se expandirá 2-3 veces después de la formación de espuma, seleccione el recipiente apropiado.
- Coloque la perilla de control en la posición de "☞" y la luz indicadora estará encendida. Después de 1 minuto, el tubo de vapor comienza a liberar el vapor. Cuando salga el vapor, primero rocíelo para eliminar el agua caliente restante dentro del tubo. Después de ver las gotas de agua que salen del tubo, cambie la perilla a la posición "PAUSAR".
- Sumerja la punta del tubo de vapor a un tercio de la altura de la leche y gire la perilla a la posición de vapor ☞. Luego, baje ligeramente el tubo hasta que quede justo debajo de la superficie. Deberá escuchar un sonido burbujeante y ver un vórtice en la leche, señal de que el aire está entrando correctamente.

- Cuando la espuma de leche sea lo suficientemente rica, coloque el tubo de vapor profundamente en la leche y haga que la temperatura de la leche aumente a aproximadamente 66 °C, y luego se completa el proceso de formación de espuma de leche. Cambie la perilla de control a la posición "PAUSAR" y luego retire la taza con leche.
- En primer lugar, vierta el café espresso en la taza de café y luego la leche espumosa en la taza de café. A estas alturas, el café capuchino está listo. También puede agregar la cantidad adecuada de azúcar o cacao en polvo encima según su gusto.

Limpieza

- Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que la leche restante se adhiera al tubo de vapor.
- Después de limpiar la espuma de la leche, vuelva a colocar la perilla de control en la posición "☞" y limpie la boca de vapor en caso de que la boca de vapor esté bloqueada por la leche restante.
- Coloque la perilla de control en la posición "LIBERAR" y retire el embudo de café después de que el vapor se haya descargado por completo. Limpie el residuo de café en polvo.
- Limpie todas las piezas extraíbles con agua y séquelas bien al aire.
- Si queda agua en la máquina de café, se puede verter después de que el vapor se descargue por completo; También se puede hacer que fluya fuera del camino desde la salida a través de la forma de hacer café.
- La parte del cuerpo de la máquina de café solo se puede limpiar con un paño húmedo.

Consejos para hacer café (se requiere leer antes de usar).

- ¿Qué tipo de polvo es adecuado para esta máquina de café?
Podemos juzgarlo por la forma de los granos de café: 1. Si los granos de café son pulposos, indica que el café en polvo es demasiado fino; 2. Si los granos de café tienen forma de arena suelta, indica que el café en polvo es demasiado grueso; 3. Si los granos de café están en forma de pastel, indica que el café en polvo es adecuado.

- ¿Cuánta fuerza se necesita para comprimir bien el café en polvo?
Se necesita una fuerza de aproximadamente 3,3 libras (aproximadamente 1,5 kg) para comprimir e igualar el café en polvo solo con la mano.
- ¿Es normal que se derrame vapor de vez en cuando al hacer café?

La máquina tiene una función de seguridad para el alivio de presión manual y el alivio automático de la presión. Cuando la presión supera los 5 bares, la máquina aliviará automáticamente la presión para alcanzar el equilibrio de presión, a fin de garantizar la seguridad de uso de la máquina. Por lo tanto, este es un fenómeno normal. Además, si el café en polvo es demasiado fino, también puede causar que se derrame vapor. Luego, reemplácelo con café en polvo adecuado.

- ¿Cuál es la función del pequeño gancho en el mango del café?
Al verter el café, puede usar el gancho para evitar que la pantalla del filtro se caiga.
- ¿Cuál es la función de los manguitos de acero inoxidable en el tubo de vapor?

Puede hacer que el vapor forme una convección de vórtice, lo que puede hacer que la espuma de leche se vuelva más rica y fina.

- ¿Por qué sale agua del tubo de vapor cuando se agrega agua al tanque de agua?

Después de que la cantidad de agua exceda el estándar, el agua saldrá del tubo de vapor.

- ¿Se puede usar la máquina de café para hacer espuma de leche inmediatamente después de hacer café? ¿Hay algo a lo que el usuario deba prestar atención?

El usuario debe prestar atención a lo siguiente al hacer espuma de leche después de hacer café con la máquina:

- Si queda agua en el tanque de agua, la perilla se puede cambiar directamente a la posición de vapor para hacer que la leche forme espuma;
- Si no queda agua en el tanque, cambie la perilla a la posición de alivio de presión para tener un alivio de presión de vapor y luego agregue la cantidad adecuada de agua nuevamente después de que se complete el alivio de presión.

- ¿Por qué la leche no se pudo convertir en espuma de leche?

1. Asegúrese de elegir la leche mantenida en cámaras frigoríficas; 2. La leche no se puede convertir en espuma de leche después de que su temperatura aumenta debido al proceso de elaboración de espuma de leche; 3. Hacer espuma de leche es un tipo de habilidad. Por favor, practique más.

- ¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas relativamente grandes?

Puede tomar la taza de latte y golpearla con fuerza sobre la mesa varias veces, y sostener la taza con la mano y girarla en el sentido de las agujas del reloj varias veces. Al hacerlo, puede eliminar las burbujas grandes y hacer que la organización de la leche sea más suave y densa, lo que le dará un sabor más denso.

- ¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?

La leche baja en grasa es fácil de hacer espuma, pero la burbuja y la espuma son un poco más grandes y sueltas, y tampoco tienen un sabor denso. La leche entera no es fácil de hacer espuma, pero una vez que tenga éxito, habrá una buena organización, lo que puede hacer que la cocina de espresso se vuelva espesa y viscosa.

- ¿Qué se debe hacer si no sale vapor del tubo de vapor?

Generalmente se debe a que la limpieza no se ha realizado a tiempo después de hacer la espuma de leche y la coagulación de la leche bloquea el tubo de vapor. Puede usar herramientas como un clip para limpiarlo colocándolo en el tubo de vapor desde un extremo del tubo. Si no está bloqueado, intente poner vinagre 1:1 con agua en el tanque de agua y luego cambie la perilla a la posición de vapor para ablandar el tubo y limpiarlo. Si lo anterior no pudo resolver el problema, comuníquese con el centro de servicio posventa para obtener soluciones.

Limpieza y mantenimiento regulares

- Para garantizar un sabor puro del café, realice la descalcificación, la limpieza y el mantenimiento de las máquinas de café después de usarlas durante 2-3 meses.