

www.tmelectron.com

TMPCF101

Cafetera Espresso Manual

Espresso Coffee
Maker

tme
electron
Pro Series





CERTIFICADO POR DOS AÑOS DE GARANTIA

Artículo _____

Marca **TM ELECTRON** _____ Modelo _____

Nombre del Comprador _____

Domicilio _____

Población _____ Provincia _____

Teléfono _____

Fecha _____

Establecimiento _____

Sello y firma del establecimiento

CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

Es necesaria la presentación de este Certificado de Garantía, debidamente sellado por el establecimiento vendedor, para obtener cualquier intervención de nuestro Servicio Post-Venta sin cargo.

Esta garantía tendrá validez únicamente cuando consten todos los datos del modelo, fecha de venta y nombre o sello del establecimiento vendedor.

No están cubiertos por esta Garantía los daños o averías producidos por causas catastróficas, caídas y golpes o uso incorrecto por parte del usuario, así como la alimentación errónea por fuentes de energía o piezas sometidas a un desgaste natural, consecuencia de un uso indebido o inapropiado.

Este producto perderá su Garantía en caso de ser manipulado por técnicos o talleres ajenos a nuestra empresa.

Si la reparación no fuera satisfactoria, se sustituirá el artículo o se devolverá el valor.

Esta garantía tiene validez únicamente en España, Portugal y Andorra.



CERTIFICADO DE GARANTIA

Este producto será reparado gratuitamente durante el periodo de **DOS AÑOS** de cualquier defecto o vicio de fabricación, así como de los daños por ello ocasionados.

En caso de avería envíe esta garantía debidamente cumplimentada al Servicio Técnico Central:

TODOMANDO S.L.
Sierra Nevada, 2
28500 Arganda del Rey, Madrid

Nosotros nos pondremos en contacto con su servicio de venta.

INSTRUCCION MANUAL



ESPRESSO COFFEE MACHINE TMPCF101

Thank you very much for your confidence in our products. For proper implementation and operation of the product read the manual carefully before using the appliance.

It is very important that you keep this instruction manual to find answers to future queries.

INDEX

Important safeguards	6
Special cord set instructions	7
Caution	7
Caution /Pressure.....	10
1. Before First Use	11
2. Filling the Water Tank.....	11
3. Control Panel	11
4. Warming Internal Components & Cups	11
5. Preparing Espresso	12
6. Making Cappuccino	14
7. Making Latte	16
8. Cleaning and Maintaining Your Machine	16
9. Troubleshooting	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- **1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE!**
- **2. DO NOT** touch hot surfaces; use handles or knobs. Do not touch the warming platform as it is **HOT!**
- **3.** Before using the appliance, check that the voltage of the wall outlet corresponds to rated voltage marked on the machine.
- **4.** To protect against fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT** immerse the power cord, plug or appliance in water or in any other liquid.
- **5.** Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- **6.** Close adult supervision is required when this appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
- **7.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- **8. DO NOT** operate any appliance with a damaged power cord or plug, or operate it after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- **9.** The use of accessory attachments other than those recommended by manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- **10.** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base. No user serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
- **11. DO NOT** let the power cord hang over edge of table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
- **12. DO NOT** place this appliance on or near a hot gas stove or electric burner or in a heated oven.
- **13.** To disconnect, turn any control to **OFF** position, then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull on the cord.
- **14. DO NOT** use appliance for other than intended use.
- **15.** Place the appliance on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
- **16. DO NOT** use outdoors.
- **17.** Always be sure to place the water tank tightly back onto the unit with its lid closed and fill with water above the minimum fill line before turning the appliance on. Do not operate the espresso machine without water as it can damage the heating system.
- **18. DO NOT** remove the portafilter while brewing espresso. Please make sure to turn the Control Knob to the "O" (off) position before you remove the portafilter to make more espresso. Caution should also be taken while removing the portafilter since the metal parts will be hot. Please make

sure to hold it by the handle and to use the thumb guard to dispose of the grounds. See all "CAUTION" sections on the following pages for additional warnings.

- **19.** Use extreme caution when dispensing hot steam!
- **20 . WARNING:** The filling aperture must not be opened during use.
- **21.** The heating element surface is subject to residual heat after use.

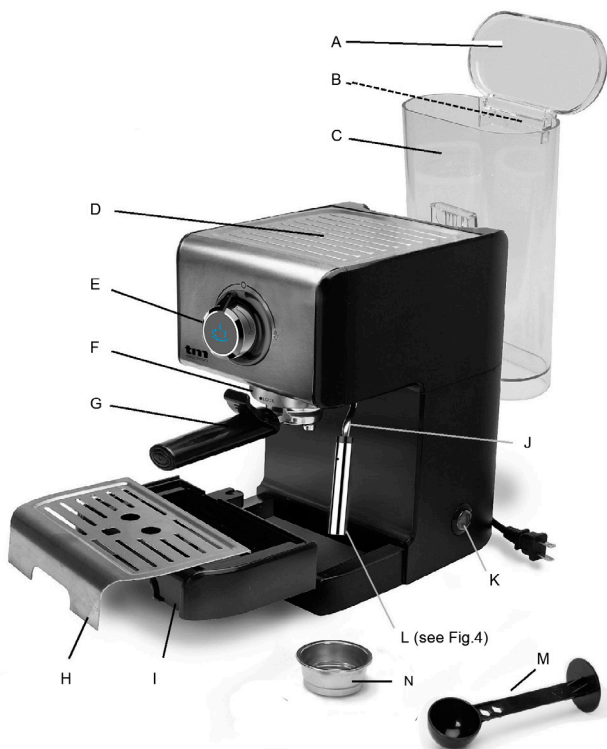
FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

- **1.** A short power supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **2.** Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- **3.** If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord must be as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord.
 - c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

CAUTION

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY!** Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service agent.

- **1.** Do not immerse in water or try to disassemble appliance.
- **2.** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the top or base. No user serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
- **3.** Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only!
- **4.** Never remove the portafilter at any time during the brewing process!
- **5.** When steaming or frothing milk, always have the portafilter and sieve locked onto the brew head.
- **6.** Keep hands and cord away from hot parts of the appliance during operation.
- **7.** Never clean with scouring powders or hard implements.
- **8.** Always operate the appliance with the drip tray in place.
- **9.** Never heat flammable liquids using steam.
- **10.** Clean the frothing wand only when the appliance is not under pressure and the machine is OFF and completely cooled down.
- **11.** Follow the instructions for decalcifying, chapter 8c.



- A. Water tank cover
- B. Water tank handle
- C. Removable water tank
- D. Heating platform
- E. Control knob
- F. Preparation head
- G. Filter holder

- H. Drip tray grid for coffee
- I. Drip tray
- J. Foam tube
- K. Power button
- L. Foam sleeve
- M. Spoon-tamping
- N. Strainer for 2 cups

Control Knob

Fig. 2

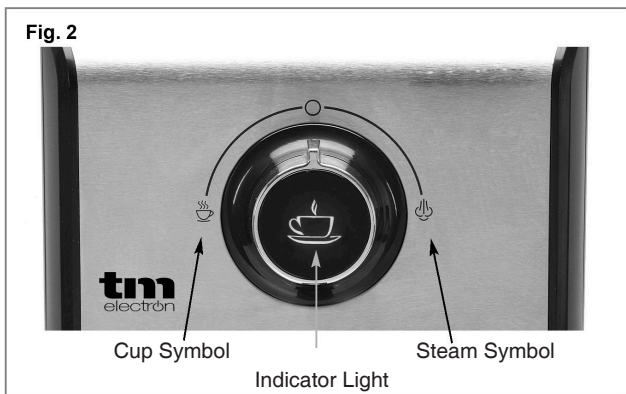


Fig. 3

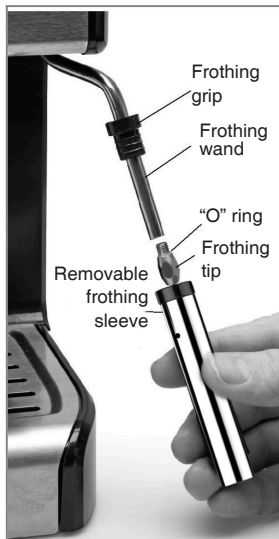


Cup sieve (deep) in foreground

Fig. 5



Thumb guard to secure sieve during cleaning



Milk frother assembly

Thank you for purchasing the Espresso & Cappuccino Machine. For Warranty information, please see the end of this booklet.

To extract the fullest flavor from your beans, we recommend using whole coffee beans that have been freshly ground each time espresso is prepared.

In addition to the coffee used, using fresh cold water that is free of chlorine, odors and other impurities will help ensure the perfect espresso. Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced.

Do not fill your portafilter and selected sieve to the brim. Using the coffee scoop included, use 1 level spoon of grounds per shot of espresso.

If you do not use the machine for more than 5 consecutive days, rinse and drain the water tank. Before removing the water tank to fill or empty it, always turn the machine off. Always place the unit on a flat, stable, heat-resistant work surface.

To ensure your espresso stays at optimum temperature, we recommend that you pre-heat your cups.

Before brewing, the portafilter must be turned to the right as tight as possible to prevent the portafilter from loosening due to high pressure.

CAUTION - PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the machine:

- **1.** Never remove the water tank or the portafilter while your machine is brewing espresso or frothing milk. The Control Knob should be in the "O" position before you remove the portafilter to make additional cups of espresso. If you need to add more water to the tank, turn the Control Knob to the "O" position and power off the machine by pressing the Power Button on the side of the machine so that the blue light is turned off.
- **2.** If espresso does not flow from the portafilter (only drips very slowly), the sieve is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Check that the coffee is not too finely ground, chapter 5a.
- **3.** Use caution when removing the portafilter. The metal parts may still be very hot. There may also be hot water floating on the top of the ground coffee. Hold the portafilter only by its handle and dispose of the brewed coffee grounds by using the thumb guard (Fig 5).
- **4.** If steam is not released from the frothing wand, the frother is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Clean the frothing wand as described in chapter 8b.
- **5.** In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing sleeve, frothing wand, and frothing tip after each use.

1. Before First Use

After carefully unpacking your espresso machine, wash all removable parts with warm soapy water and rinse thoroughly. Familiarize yourself with the appliance and read the instruction manual. Plug the power cord into a grounded wall outlet according to the safety instructions. Turn the machine on by pressing the Power Button (Fig. 1, K) on the side of the appliance. The Power Button will light solid blue while the indicator light on the Control Knob (Fig. 1, E) will start to blink, indicating the machine is heating up. Rinse the internal components before making espresso. Fill the water tank and pump a few ounces of water through the brew head (Fig. 1, F) and the frothing wand (Fig. 1, J). Follow the procedure in chapter 4 for “Warming Internal Components & Cups” to rinse the machine before first use. **NOTE:** If machine has not been used for over 1 week the internal system may be blocked with air. Rinse the internal components as described above.

2. Filling the Water Tank

Remove the water tank by lifting up on the handle. Open the lid and fill the water tank with fresh cold water between the MIN and MAX markings. Close the lid and replace the water tank by pushing down firmly, to ensure the tank is properly engaged.

3. Control Panel

- **3a.** The Power Button on the side of the machine turns the machine on and off. When the machine is turned on, the indicator light on the Control Knob will start to blink red, signifying that the machine is warming up the heating system. The initial heat-up time is under one minute at normal room temperature. When the indicator light illuminates solid blue, the internal components are heated and ready to brew coffee. To turn the machine off, ensure the Control Knob is in the “O” position and press the Power Button on the side of the machine to turn it off.
- **3b.** The Control Knob (Fig. 2) has three positions:
 - **LEFT** (cup symbol) brewing coffee,
 - **MIDDLE** (O) standby, brewing and steaming stops,
 - **RIGHT** (steam symbol), steam production through the frother

NOTE: During brewing or steaming, the indicator light inside the Control Knob may start to blink or change color, specifying the heating system is on, maintaining the proper temperature for brewing or steaming.

NOTE: Always turn the Control Knob to the “O” position before turning off the machine.

4. Warming Internal Components & Cups

Before making espresso, it is important to pre-warm all the internal components in the appliance and the cups. This short procedure will add 10° to 15° F to the first cup of espresso.

- 1. Fill the water tank with fresh cold water as described in chapter 2.
- 2. Make sure the Control Knob is in the “O” position.
- 3. Turn on the machine by pressing the Power Button located on the side of the machine. The indicator light on the Control Knob begins to blink red as the machine begins to heat.
- 4. Place the sieve inside the portafilter (without coffee) See Fig. 3 for proper sieve placement.
- 5. Make sure the thumb guard does not cover the sieve.
- 6. Align the portafilter to the “INSERT” on the left side of the brew head, while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards the “LOCK” on the middle of the brew head, until it feels tight.

NOTE: In the beginning it might not be possible to turn the portafilter all the way to the “LOCK” position. Just make sure the portafilter is firmly placed. Over time the portafilter can be moved closer to the “LOCK” position.

- 7. Place one or two espresso cups underneath the portafilter. Once the indicator light illuminates solid blue, the machine is ready for coffee brewing.
- 8. Turn the Control Knob to the left towards the “Cup icon”. Hot water will be pumped through the portafilter into the cups.
- 9. Turn the Control Knob back to the center towards the “O” to stop the flow of hot water.

CAUTION! Never leave the machine unattended during brewing or steaming. You always must turn the Control Knob back to the center position towards the “O” position to stop brewing.

- 10. Empty the cups and remove the portafilter. All parts are now pre-warmed. **TIP!** Place espresso cups upside down on the warming platform on top of the machine. When the machine has been turned on for approximately 15 minutes, the warming platform will be heated and can be used to pre-warm cups instead of using hot water from the machine.

5. Preparing Espresso

5a. Selecting the Coffee Grind

This is an important step in the espresso making process as the finely ground coffee must have uniform consistency.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee and cause too much pressure to build up in the machine. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too quickly, preventing a full-flavored extraction.

Tip! Be sure to use a quality burr grinder for uniform consistency. Blade coffee grinders are not recommended for espresso brewing because the grind is not as consistent.

- If you are experiencing problems with taste (bitter, sour, under extracted, etc.) adjust the grind size of the coffee and/or switch the brand or roast of whole bean coffee.

5b. Preparing the Machine for Brewing

- 1. Make sure the indicator light is illuminated solid blue and the Control Knob is in the “O” position.
- 2. Make sure there is water in the water tank and your cup(s) are pre- warmed as described in earlier chapters.
- 3. Make sure the drip tray (Fig. 1, I) and drip tray grid (Fig. 1, H) are placed correctly on the unit.

5c. Filling and Inserting the Portafilter

- 1. Place the sieve in the portafilter and ensure it sits level. (Fig. 3)
- 2. Fill the selected sieve with fresh, finely ground coffee. Clean any excess coffee from the rim of the portafilter. This will assure proper fit under the brew head.
- 3. Tamp or compress coffee using the flat side of the coffee scoop/tamper (Fig.1, M). Do not overfill the sieve. This might cause clogging or overflow.
- 4. Position portafilter underneath the brew head and align the portafilter to “INSERT” while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards “LOCK” until it feels tight.

5d. Brewing Espresso

NOTE: If you are planning to make cappuccino, please refer to the next section “Making Cappuccino” after reading “Brewing Espresso.”

- 1. After you prepare the machine and ground coffee as described in the previous sections you are ready to start brewing your espresso.
- 2. Place 1 or 2 small cups under the portafilter. For brewing two cups at a time, you can place the cups under the portafilter ensuring each one of them is directly under one of the two spouts.
- 3. Once the indicator light in the center of the Control Knob illuminates solid blue, the machine is heated to the proper temperature. Rotate the Control Knob to the left towards the “Cup icon”, to start brewing. The pump is audible for a short moment as the grounds are pre-infused with water. Then, after a short pause, the espresso will begin to flow into the cup(s).
- 4. When the cup is filled to the desired level, turn the Control Knob back to the “O” position. Keep cup(s) under the spouts for an additional few seconds to be sure all of the espresso has dripped out.

CAUTION! The machine must be turned off manually. Do not leave machine unattended while brewing. You must manually stop the brewing process. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages.

NOTE: After the espresso is brewed, the machine automatically creates a bit of steam and pushes the remaining water from the pump into the drip tray. This ensures that there will be no rest-water in the heating system. After preparing a few cups of espresso, carefully pull the drip tray out of the machine, empty and replace.

- **5.** After the machine has cooled down, carefully remove the portafilter from the brew head by holding it by the handle and pulling it towards the left. Using the thumb guard to secure the sieve in the portafilter, turn the portafilter upside down to empty (Fig. 5). Rinse the sieve and portafilter with water.
- **6.** If you wish to brew additional espresso, repeat the process above. Add freshly ground coffee into the sieve as described in chapter 5c, "Filling and Inserting the Portafilter," lock the portafilter back underneath the brew head and follow the instructions to brew espresso again (items 2-5 from this section).
- **7.** Once you have prepared the desired amount of espresso, make sure the Control Knob is in the "O" position and turn off the machine by pressing the Power Button on the side of the machine. Allow the machine to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
- **8.** For cleaning instructions, refer to chapter 8.

CAUTION! The metal parts of the portafilter might still be very hot. Always use caution when handling the machine and the removable parts. Make sure to use the thumb guard (Fig. 5) when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

6. Making Cappuccino

Cappuccino is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot milk and milk froth. (To make latte see chapter 7). **NOTE:** When frothing the sieve and portafilter should be assembled in the "LOCK" position. For best results always start with fresh, cold milk (about 1° C/ 34°F). Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. We also recommend a beverage thermometer for preparing the best frothed and steamed milk. The ideal end temperature for frothed or steamed milk is between 60 y 74°C (140 a 165 °F). Any type of milk can be used when frothing. Whole milk will produce good microfoam (small bubbles) while low-fat and fat-free milk will produce large, airy bubbles in the froth. Non-dairy milks will not hold the froth as well but can be steamed and heated for lattes.

Frothing Milk

- **1.** First prepare espresso into a large, pre-heated cup as described in chapter 5d, "Brewing Espresso".
- **2.** Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set aside.
- **3.** Before frothing, it is recommended to purge the frothing wand of any hot water. Place a cup under the frothing wand (or turn the frothing wand directly into the drip tray). Once the indicator light is solid blue, turn the Control Knob to the right towards

the “Steam icon”. The indicator light blinks red for 5-8 seconds while the water is purged from the wand. Once the water is purged, the indicator light will turn blue, and steam is produced from the frothing wand. Turn the Control Knob back to the “O” position. The indicator light is now illuminated red indicating the machine is ready to froth/steam milk.

- **4.** Take the cold pitcher of milk and submerge the frothing wand (with frothing sleeve assembled) about two thirds into the milk inside the pitcher. Make sure the frothing sleeve does not hit the bottom of the pitcher during frothing.
- **5.** With the frothing wand submerged into the milk, turn the Control Knob to the right towards the “Steam icon”.
- **6.** Steam will start to exit the frothing wand releasing hot steam into the milk. During frothing, the machine’s pump will make intermittent noise indicating that water is being pumped through the heating system to be converted into steam.

CAUTION! To avoid splattering of hot milk, do not let the opening of the frothing wand go above the surface of the milk. Keep the frothing wand submerged in the milk during the entire frothing process. **CAUTION** Never remove the frothing wand from the milk while the Control Knob is still in the steam position. Always turn the Control Knob to the “O” position before removing the frothing wand from the milk or it could cause hot milk to splatter.

NOTE: During brewing or steaming, the indicator light may turn off, change color, or blink, specifying the heating system is active and maintaining the proper temperature for brewing or steaming.

- **7.** When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 74 °C (165 °F) turn the Control Knob back to the “O” position.

NOTE: Carefully clean the frothing wand and frothing sleeve with a wet cloth immediately after steaming to avoid milk build up. Take care to avoid contact with hot parts.

- **8.** Pour the frothed milk into the prepared espresso, now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and add any ingredients you desire such as flavored syrups, extracts or cocoa powder/spices.

NOTE: After frothing, we recommended you allow the machine to cool down for at least 5 minutes before making espresso again. This allows the machine to cool down from steaming temperature to the proper espresso brewing temperature. If indicator light is red, you may turn Control Knob to the left to run water through the portafilter. This will cool down the system so espresso can be made after steaming. If multiple cappuccinos will be made, prepare all the espressos first into hot cups and then froth the milk after.

- **9.** Follow the instructions in point 3 above to purge the frothing wand and to flush out any residual milk from the frothing wand and frothing tip. It is important to properly

clean your frothing wand and frothing tip (Fig. 4) and wash the frothing sleeve after each use to ensure the frother continues to work properly. (See chapter 8b)

- **10.** Turn the machine off by pressing the Power Button on the side of the machine. Unplug the power cord and allow the machine to cool. **CAUTION!** After frothing or steaming milk, the frothing wand, frothing tip, and frothing sleeve will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

7. Making Latte

Latte is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot steamed milk with very little or no froth. Without the frothing sleeve, the frothing wand will steam, not froth the milk. Remove the frothing sleeve (Fig. 4) then proceed with steaming the milk as described in chapter 6. Pour hot, steamed milk over espresso. Follow steps 9 & 10 above in chapter 6, “Making Cappuccino” to clean and power down the machine.

CAUTION! After frothing or steaming milk, the frothing wand and frothing tip will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

8. Cleaning and Maintaining Your Machine

8a. Daily Cleaning

- **1.** Always make sure the Control Knob is in the “O” position and the machine is powered off by pressing the Power Button on the side of the machine so that the blue light is turned off. Unplug the cord from the outlet and allow all of the parts to cool before cleaning.
- **2.** Remove and wash the frothing sleeve (Fig. 4) and wipe the frothingwand with a damp cloth.
- **3.** The water tank, sieves and drip tray can be washed in a solution of hot water and mild liquid soap.

CAUTION! Do not immerse appliance in water, in any other liquid or place in the dishwasher.

NOTE: Never use abrasive cleansers, steel wool pads or other abrasive materials to clean the machine.

8b. Cleaning the Frothing Wand

It is recommended to purge (chapter 6, point 3) and wipe the frothing wand clean with a damp cloth each and every time immediately after frothing or steaming milk to prevent build up. Thoroughly clean the frothing wand before turning off the machine to ensure cleanliness.

- **1.** Pull the black frothing sleeve down and off the frothing wand and clean under warm running water.
- **2.** Fill a cup with a bit of water and immerse the frothing wand.
- **3.** Turn the Control Knob to the right towards the “Steam icon” and let steam push into the water for a few seconds.
- **4.** Turn the Control Knob back towards the center to the OFF position “O”.
- **5.** Use a cloth to dry the frothing wand and replace the stainless steel frothing sleeve, ensuring it is firmly pushed up onto the frothing wand.
- **6.** If extremely clogged, the frothing tip can be unscrewed, and soaked in warm soapy water for approximately 30 minutes. Once soaking is complete, thoroughly rinse the tip under running water.

CAUTION! The frothing wand, frothing tip, and frothing sleeve may be VERY HOT! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

NOTE: If no steam comes out of the frothing wand, hardened milk blocks its path. Turn the Control Knob back to the “O” position. Remove the black frothing sleeve and carefully use a needle to loosen the milk residue from the opening of the frothing tip (Fig. 4) to remove any blockage, then steam again.

NOTE: In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing wand, sleeve and tip after each use as described above.

8c. Decalcifying

When making espresso always use cold, clean water. Using spring water or filtered water will slow down calcium build up. We recommend decalcifying the machine after 100-200 uses or at least every 2-3 months.

When using commercial decalcifying agents it is important to follow their instructions.

NOTE: Do not use vinegar as this will considerably shorten the life of the seal inside the brew head.

Decalcifying the Brew Head

- **1.** Remove the portafilter.
- **2.** For best results unscrew the screen inside the brew head. Wipe off any coffee residue with a damp cloth.
- **3.** Fill the water tank with the decalcifying solution.
- **4.** Place a large bowl beneath the brew head.
- **5.** Push the Power Button on the side of the machine and turn the Control Knob to the left towards the “Cup icon”. Allow 1/3 to 1/2 of the solution to be pumped through the system and the brew head.
- **6.** Turn the Control Knob back towards “O” position to stop the process.

- 7. Let the machine sit for approximately 10 minutes.

Decalcifying the frothing wand

- 8. Remove the stainless steel frothing sleeve.
- 9. Fill a pitcher with 200ml to 300ml of cold water and immerse the frothing wand into the cold water.
- 10. Turn the Control Knob to the right towards the “Steam icon” and let the steam pass through for about 30 seconds. Repeat this process three or four times.
- 11. Now process the remaining decalcifying solution through the brew head as described above.

Rinsing the system

- 12. Remove the water tank and rinse thoroughly, then fill with fresh cold water.
- 13. Repeat above steps (4 through 6) with fresh cold water.
- 14. Replace screen in the brew head and tighten the screw securely

9. Troubleshooting

Coffee runs down the side of the portafilter.

Cause: Portafilter is not properly inserted. Correction: Turn the handle of the portafilter further to the right.

Cause: Edge of sieve is not free of ground coffee. Correction: Turn off the machine, remove the portafilter holder and clean the edges of the sieve.

Cause: Screen inside brew head is dirty. Correction: Remove the screen in the brew head by removing the two screws that hold the screen in place. Clean thoroughly with warm water, dry and replace the screen. Ensure the screws are tightly fixed back on.

CAUTION! HOT.

Very little or no coffee flows through the portafilter.

Cause: No water in tank. Correction: Fill the tank with water.

Cause: The screen inside the brew head is blocked. Correction: Brew water through the screen without the portafilter inserted. If no water comes through, unscrew the screen, clean and replace. Cause: The sieve is blocked. Correction: Clean the sieve, insert into the portafilter and pump water through without coffee. If no water comes through the sieve call Customer Service to order a replacement sieve.

Espresso brews out only as drops.

Cause: Coffee grounds are too fine or packed down too firmly. Correction: Do not tamp coffee grounds so firmly. Use a coarser grind of coffee.

Cause: Machine blocked by calcium deposits. Correction: Decalcify the appliance. See chapter 8c.

Espresso brews too quickly.

Cause: Ground coffee is too coarse. Correction: Use a finer grind.

Cause: Not enough coffee in the sieve. Correction: Use more ground coffee.

No crema.

Cause: Coffee old or too dry. Correction: Use fresh coffee.

Cause: Coffee not pushed down firmly enough. Water pushes through the coffee too fast. Correction: Tamp coffee grounds more firmly. Use a finer grind.

Cause: Coffee too coarse. Correction: Use a conical burr grinder to obtain a finer and more consistent grind.

Cause: Coffee blend not suited to espresso coffee. Correction: Change brand of espresso.

No steam from the frothing wand.

Cause: Tip of frothing wand is blocked. Correction: See chapter 8b, "Cleaning the Frothing Wand". If frothing wand is clear of dried milk deposits, but no steam comes out of the frothing wand, then decalcify the frothing wand as described in chapter 8c. If the appliance is still blocked, call Customer Service.

Not enough froth when frothing milk.

Cause: Milk not fresh. Correction: Use fresh milk. Cause: Milk not suitable. Correction: Use lower fat content dairy milk. Non-dairy milk won't froth as well.

Cause: Milk was too warm from the start. Correction: Use milk straight from the refrigerator (1 °C / 34 °F).

Cause: Not enough milk to froth. Correction: Use more cold milk.



This symbol on the product on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to a service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



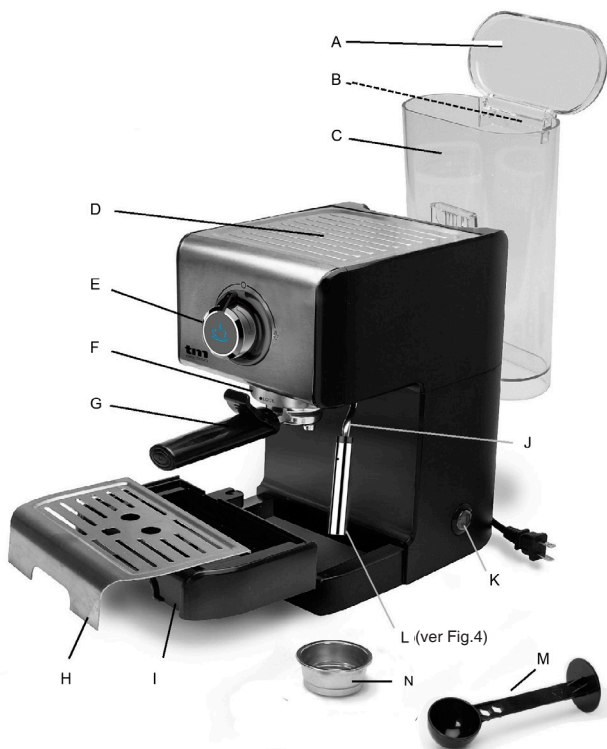
CAFETERA ESPRESSO TMPCF101

Muchas gracias por confiar en nuestros productos. Para una correcta puesta en marcha y funcionamiento del producto lea atentamente el manual antes de usar el aparato.

Es muy importante que conserve este manual de instrucciones para encontrar respuesta a futuras consultas.

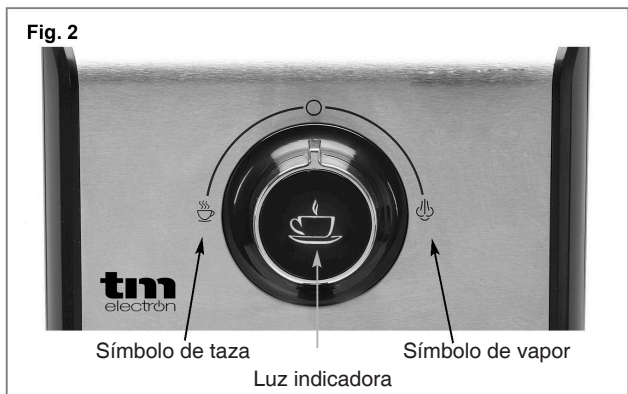
INDICE

Medidas de seguridad importantes	24
Instrucciones especiales para el cable /Precaución ...	25
Precaución / Presión	26
1. Antes de usar el aparato por primera vez.....	27
2. Llenado del tanque de agua	27
3. Tablero de control.....	27
4. Calentamiento de componentes internos y tazas	28
5. Preparación de expés.....	29
6. Preparación de capuchino	31
7. Preparación de latte.....	32
8. Limpieza y mantenimiento del aparato	33
9. Solución de problemas	35



- A. Tapa del tanque de agua
- B. Asa del tanque de agua
- C. Tanque de agua extraíble
- D. Plataforma de calentamiento para tazas
- E. Perilla de control
- F. Cabeza de preparación
- G. Portafiltro
- H. Rejilla de la bandeja de goteo para el café
- I. Bandeja de goteo
- J. Tubo de espumación
- K. Botón de encendido
- L. Manga de espumación
- M. Cuchara-apisonador
- N. Cedazo para 2 tazas

Mando de control



Cedazo de 2 tazas



Protector del pulgar para asegurar el cedazo durante la limpieza



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos siempre deben tomarse medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO!
2. NO toque superficies calientes; use asas o manoplas. NO toque la plataforma de calentamiento ¡ESTÁ CALIENTE!
3. Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la toma de corriente de pared corresponda al voltaje nominal marcado en el aparato.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones corporales NO sumerja el cordón eléctrico, la clavija o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo tenga en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Se requiere la supervisión estrecha de un adulto cuando este aparato es utilizado por niños o cerca de ellos para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
8. NO utilice ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o la clavija dañados, ni después de que el aparato funcione incorrectamente o haya sido dañado de cualquier manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para ser examinado, reparado o ajustado.
9. El uso de accesorios distintos de los recomendados por la marca puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesión corporal.
10. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica no retire la base. Toda reparación debe ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.
11. NO deje el cordón eléctrico colgando por el borde de la mesa o mostrador ni permita que toque superficies calientes.
12. NO coloque este aparato sobre o cerca de una estufa de gas o quemador eléctrico calientes ni en un horno caliente.
13. Para desconectar el aparato, ponga el en la posición de apagado y luego retirar la clavija de la toma de corriente de la pared. Siempre sujetar la clavija, nunca tirar del cordón.
14. NO use el aparato para ningún uso diferente del previsto.
15. Coloque el aparato solamente en una superficie dura, plana y nivelada a fin de evitar la interrupción del flujo de aire debajo del aparato.
16. NO use el aparato al aire libre.
17. Siempre asegúrese de colocar el tanque de agua correctamente en la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo de agua hasta la línea mínima marcada. No utilice la cafetera sin agua, ya que puede dañarse el sistema de calentamiento.
18. NO retire el portafiltro mientras está preparando café espresso. Asegúrese de girar la perilla a la posición "O" (apagado) antes de retirar el portafiltro para hacer más café espresso. Debe tener cuidado al retirar el portafiltro ya que las piezas metálicas están calientes. Asegúrese de sujetarlo por el mango y de usar el protector del pulgar para desechar el café molido. Vea todas las secciones de "PRECAUCIÓN" de

las siguientes páginas para ver advertencias adicionales.

19. ¡Tenga extrema precaución al verter el vapor!

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

21. La superficie de la plataforma calentadora mantiene un calor residual después del uso.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Se incluye un cable corto a fin de reducir el riesgo proveniente de enredarse o tropezar con un cable largo.

Hay cables eléctricos desconectables largos y cables de extensión que pueden utilizarse si se usan con cuidado.

Si se utiliza un cable desconectable o de extensión largo, la capacidad eléctrica marcada del cable desconectable o de extensión debe ser tan grande como la del aparato,

Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo conectado a tierra de tres conductores, y el cable largo debe situarse de manera que no cuelgue de la encimera de la mesa o mostrador donde los niños puedan tirar del mismo o pueda causar un tropezón.

PRECAUCIÓN

¡Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO! Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento propios del usuario debe ser efectuado por un agente de servicio autorizado.

- **1.** No sumerja en agua ni trate de desarmar el aparato.
- **2.** Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica no retire la parte superior ni la base. Toda reparación debe ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.
- **3.** ¡Nunca llene el tanque de agua con agua tibia o caliente! ¡Use agua fría únicamente!
- **4.** ¡Nunca retire el portafiltro en ningún momento durante el proceso de preparación!
- **5.** Al vaporizar o espumar leche, siempre tenga el portafiltro y el cedazo asegurados a la cabeza de preparación.
- **6.** Mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato durante el funcionamiento del mismo.
- **7.** Nunca limpie el aparato con polvos limpiadores ni productos abrasivos.
- **8.** Utilice siempre el aparato con la bandeja de goteo puesta.
- **9.** Nunca caliente líquidos inflamables utilizando vapor.
- **10.** Limpie el tubo de espumación solo cuando el aparato no esté a presión, esté apagado y completamente frío.
- **11.** Siga las instrucciones de descalcificación señaladas en la sección 8c.

Gracias por su compra de la cafetera para espresso y cappuccino. Para ver información sobre la garantía, sírvase ver el principio de este folleto. Para accesorios y piezas sírvase comunicarse con el departamento técnico de TM Electron.

Consejos para preparar el mejor café espresso

Para extraer el sabor más pleno de los granos de café, recomendamos utilizar granos enteros recién molidos cada vez que se prepare espresso.

- Además del café utilizado, usar agua dulce libre de cloro, olores y otras impurezas ayuda a garantizar un espresso perfecto.
- Guarde el café molido en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco para que conserve su sabor. No debe guardarse café molido por períodos de tiempo prolongados ya que pierde sabor.
- No llene hasta el borde el portafiltro y el cedazo que escoja. Con la cuchara para café incluida use una cuchara rasa de café molido por ración de espresso.
- Si no usa el aparato por más de 5 días consecutivos, enjuague y drene el tanque de agua.
- Antes de retirar el tanque de agua para llenarlo o vaciarlo, siempre apague el aparato.
- Siempre coloque la unidad sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- Para asegurar que su espresso permanezca a una temperatura óptima, recomendamos que caliente previamente las tazas.
- Antes de la preparación, el portafiltro debe girarse hacia la derecha apretándolo tanto como sea posible para evitar que se afloje debido a la alta presión.

PRECAUCIÓN - PRESIÓN

A fin de evitar quemaduras corporales u otras lesiones causadas por el vapor o agua caliente, o daños al aparato:

- **1.** Nunca retire el tanque de agua ni el portafiltro mientras el aparato esté preparando espresso o espumando leche. La perilla de control debe estar en la posición "O" antes de que usted retire el portafiltro para hacer tazas de espresso adicionales. Si necesita agregar más agua al tanque, gire la perilla a la posición "O" y apague el aparato; para ello, oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato de manera que la luz azul se apague.
- **2.** Si el espresso no fluye por el portafiltro (solo gotea muy lentamente), significa que el cedazo está bloqueado. Apague el aparato y déjelo enfriar. Verifique que el café no esté molido demasiado fino, sección 5a.
- **3.** Tenga precaución al retirar el portafiltro. Las piezas metálicas aún pueden estar muy calientes. También puede haber agua caliente sobre el café molido. Sujete el portafiltro solamente por el mango y deseche el café molido usado utilizando el protector del pulgar (fig. 5).

- **4.** Si no sale vapor por el tubo de espumación, significa que el espumador está bloqueado. Apague el aparato y déjelo enfriar. Limpie el tubo de espumación como se describe en la sección 8b.
- **5.** A fin de que el aparato funcione debidamente cada vez, limpie la manga, el tubo y la punta de espumación después de cada uso.

1. Antes de usar el aparato por primera vez

Después de desembalar cuidadosamente su cafetera espresso, lave todas las partes desmontables con agua jabonosa tibia y enjuáguelas bien. Familiarícese con el aparato y lea el manual de instrucciones. Conecte el cable a una toma de corriente de pared conectado a tierra de conformidad con las instrucciones de seguridad.

Encienda el aparato; para ello, oprima el botón de encendido (fig. 1, K) situado en el costado del aparato. El botón de encendido se enciende fijamente de color azul y la luz indicadora de la perilla de control (fig. 1, E) comienza a destellar, indicando que el aparato está calentándose. Enjuague los componentes internos antes de preparar espresso. Llene el tanque de agua y bombee un poco de agua a través de la cabeza de preparación (fig. 1, F) y el tubo de espumación (fig. 1, J). Siga el procedimiento descrito en el capítulo 4 para “Calentamiento de componentes internos y tazas” para enjuagar el aparato antes de usarlo por primera vez.

NOTA: Si la máquina no se ha utilizado durante más de una semana, el sistema interno puede estar bloqueado con aire. Enjuague los componentes internos como se describió anteriormente.

2. Llenado del tanque de agua

Retire el tanque de agua; para ello, levántelo por el asa. Abra la tapa y llene el tanque de agua con agua dulce fría entre las marcas MIN y MAX. Cierre la tapa y vuelva a colocar el tanque de agua empujándolo hacia abajo firmemente para asegurarse de que quede debidamente acoplado.

3. Perilla de control

- **3a.** El botón de encendido situado en el costado del aparato sirve para encender y apagar este. Cuando se enciende el aparato, la luz indicadora del comienza a destellar en color rojo, para indicar que el aparato está calentando el sistema de calentamiento. El tiempo inicial de calentamiento es menos de un minuto a la temperatura ambiente normal. Cuando la luz indicadora se enciende fijamente de color azul, significa que los componentes internos están calientes y listos para preparar café. Para apagar el aparato, asegúrese de que el esté en la posición “O” y luego oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato para apagar este.
- **3b.** El (fig. 2) tiene tres posiciones:

- **IZQUIERDA** (símbolo de taza) - preparación de café,
- **MEDIA (O)** - espera, detención de preparación y vaporización,
- **DERECHA** (símbolo de vapor) - producción de vapor a través del espumador

NOTA: Durante la preparación o la vaporización, la luz indicadora del interior comienza a destellar o a cambiar de color, para especificar que el sistema de calentamiento está encendido, manteniendo la debida temperatura para la preparación o la vaporización.

NOTA: Siempre gire a la posición “O” antes de apagar el aparato.

4. Calentamiento de componentes internos y tazas

Antes de preparar espresso, es importante precalentar todos los componentes internos del aparato y las tazas. Este breve procedimiento subirá de 6 a 8 °C (10 a 15 °F) la primera taza de espresso.

- 1. Llene el tanque de agua con agua dulce fría, como se describe en el capítulo 2.
- 2. Asegúrese de que la perilla selectora esté en la posición “O”.
- 3. Encienda el aparato; para ello, oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato. La luz indicadora comienza a destellar de color rojo a medida que el aparato comienza a calentarse.
- 4. Coloque el cedazo dentro del portafiltro (sin café). Vea la fig. 3, la cual muestra la colocación correcta del cedazo.
- 5. Asegúrese de que el protector del pulgar no cubra el cedazo.
- 6. Alinee el portafiltro con la posición “**INSERT**”, en el lado izquierdo de la cabeza de preparación, mientras lo empuja hacia arriba. Gire el portafiltro firmemente a la derecha hacia la posición “**LOCK**”, en la parte media de la cabeza de preparación, hasta que se sienta apretado.

NOTA: Al principio podría no ser posible girar el portafiltro completamente hasta la posición “**LOCK**”. Solamente asegúrese de que el portafiltro esté colocado firmemente. Con el tiempo el portafiltro puede moverse más cerca de la posición “**LOCK**”.

- 7. Coloque una o dos tazas para espresso debajo del portafiltro. Una vez que la luz indicadora se enciende fijamente de color azul, el aparato está listo para preparar café.
- 8. Gire la perilla selectora a la izquierda hacia el “ícono de taza”. El agua caliente se bombeará a través del portafiltro hacia el interior de las tazas.
- 9. Gire la perilla selectora hacia el centro, a la posición “O”, para detener el flujo de agua caliente.

¡PRECAUCIÓN! Nunca deje el aparato desatendido durante la preparación o la vaporización. Siempre debe girar de nuevo el hacia el centro, a la posición “O”, para detener la preparación.

- 10. Vacíe las tazas y retire el portafiltro. Todas las piezas están ahora precalentadas.

¡Consejo! Coloque las tazas para espresso boca abajo en la plataforma de calen-

tamiento situada en la parte superior del aparato. Cuando el aparato ha estado encendido durante 15 minutos aproximadamente, la plataforma de calentamiento está caliente y puede utilizarse para precalentar las tazas en lugar de usar agua caliente proveniente del aparato.

5. Preparación de espresso

5a. Cómo escoger el molido del café

Este es un paso importante en el proceso de preparación de café, ya que el café molido fino debe tener una consistencia uniforme.

- El molido correcto debe parecer sal.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café y causará la acumulación de presión excesiva en el aparato. Este tipo de molido parece polvo y se siente como harina cuando se aprieta entre los dedos.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido e impide la obtención de una plenitud de sabor.

¡Consejo! Asegúrese de utilizar un molinillo de muelas de calidad para lograr una consistencia uniforme. No se recomiendan los molinillos de cuchillas para la preparación de espresso debido a que no producen un molido tan uniforme.

- Si está experimentando problemas con el sabor (amargo, agrio, ralo, etc.), ajuste el tamaño del molido del café o cambie de marca o tostado del grano entero de café.

5b. Preparación de la máquina para elaborar café

1. Asegúrese de que la luz indicadora esté encendida fijamente de color azul y la perilla esté en la posición "O".
2. Asegúrese de que haya agua en el tanque de agua y las tazas estén precalentadas como se describe en las secciones anteriores.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo (fig. 1, I) y la rejilla de la bandeja de goteo (fig. 1, H) estén colocadas correctamente en el aparato.

5c. Llenado y colocación del portafiltro

1. Coloque el cedazo en el portafiltro y asegúrese de que quede asentado a nivel. (Fig. 3)
2. Llene el cedazo seleccionado con café molido fino fresco. Limpie cualquier café sobrante que haya en el borde del portafiltro. De esta manera se asegura un ajuste correcto debajo de la cabeza de preparación.
3. Apisone o comprima el café con el lado plano de la cuchara-apisonador (fig. 1, M). No llene excesivamente el cedazo. Podría causarse una obstrucción o un rebosamiento.
4. Coloque el portafiltro debajo de la cabeza de preparación y alinee el portafiltro con la posición "INSERT" mientras lo empuja hacia arriba. Gire el portafiltro firmemente a la derecha hacia la posición "LOCK» hasta que se sienta apretado.

5d. Preparación de espresso

NOTA: Si planea preparar cappuccino, por favor consulte la siguiente sección, “Preparación de cappuccino”, después de leer la sección “Preparación de espresso”.

- **1.** Después de preparar el aparato y el café molido como se describe en las secciones previas, está listo para comenzar a preparar su espresso.
- **2.** Coloque una o dos tazas pequeñas debajo del portafiltro. Para preparar dos tazas a la vez, puede colocar las tazas debajo del portafiltro asegurándose de que cada una esté debajo de una de las dos boquillas.
- **3.** Una vez que la luz indicadora situada en el centro de la perilla de control se encienda fijamente de color azul, el aparato está caliente a la temperatura apropiada. Gire el a la izquierda hacia el ícono de taza para comenzar la preparación. La bomba se oye durante unos breves momentos mientras el café molido se satura de agua. Luego, después de una breve pausa, el espresso comienza a fluir hacia el interior de las tazas.
- **4.** Una vez que la taza se haya llenado al nivel deseado, gire la perilla a la posición “O”. Mantenga las tazas debajo de las boquillas durante unos segundos adicionales para asegurarse de que todo el espresso haya salido.

¡PRECAUCIÓN! El aparato debe apagarse manualmente. No deje el aparato desatendido durante la preparación. El proceso de preparación debe detenerse manualmente. De esta manera se evitan los rebosamientos, los derramamientos y posibles peligros y daños. **NOTA:** Después de preparar el espresso, el aparato automáticamente produce un poco de vapor y empuja el agua restante de la bomba a la bandeja de goteo. De esta manera se asegura que no habrá agua estancada en el sistema de calentamiento. Después de preparar unas pocas tazas de espresso, cuidadosamente extraiga del aparato la bandeja de goteo, vacíela y vuelva a colocarla.

- **5.** Después de que el aparato se haya enfriado, cuidadosamente retire de la cabeza de preparación el filtro; para ello, sujételo por el mango y tire de él hacia la izquierda. Usando el protector del pulgar para asegurar el cedazo en el portafiltro, ponga este boca abajo y vacíelo (fig. 5). Enjuague el cedazo y el portafiltro con agua.
- **6.** Si desea preparar más espresso, repita el proceso indicado arriba. Ponga café recién molido en el cedazo como se describe en la sección 5c, “Llenado y colocación del portafiltro”, asegure el portafiltro debajo de la cabeza de preparación y de nuevo siga las instrucciones para preparar espresso (puntos 2-5 de esta sección).
- **7.** Una vez que haya preparado la cantidad deseada de espresso, asegúrese de que el esté en la posición “O” y apague el aparato; para ello, oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato. Permita que el aparato se enfríe antes de retirar piezas y accesorios para limpiarlos.
- **8.** Vea las instrucciones de limpieza en el capítulo 8.

¡PRECAUCIÓN! Las piezas metálicas del portafiltro aún pueden estar muy calientes. Siempre tenga precaución al manejar el aparato y las piezas desmontables. Asegúre-

se de usar el protector del pulgar (fig. 5) al desechar el café molido usado. Enfríe estas piezas poniéndolas bajo agua corriente fría.

6. Preparación de cappuccino

El cappuccino es la combinación de una o dos raciones de espresso con una cantidad igual o mayor de leche caliente y espuma de leche. (Para preparar latte vea el capítulo 7.).

NOTA: Al hacer espuma, el cedazo y el portafiltro deben colocarse en la posición “LOCK”. Para obtener resultados óptimos, siempre comience leche fresca y fría (aprox. 1 °C / 34 °F). No utilice una jarra que acaba de lavarse en agua tibia. También recomendamos usar un termómetro para bebidas para preparar la mejor leche espumada y vaporizada. La temperatura final ideal para leche espumada o vaporizada es entre 60 y 74°C (140 a 165 °F). Puede utilizarse cualquier tipo de leche para espumarla. La leche entera produce microespuma (burbujas pequeñas), mientras que la leche baja en grasa y la leche sin grasa producen burbujas grandes livianas. Las leches no lácteas no mantienen la espuma muy bien, pero pueden vaporizarse y calentarse para lattes.

Espumación de la leche

- **1.** Primero prepare espresso en una taza grande precalentada como se describe en la sección 5d, “Preparación de espresso”.
- **2.** Llene una jarra pequeña de acero o cerámica a la mitad con leche fría y póngala a un lado.
- **3.** Antes de la espumación, se recomienda purgar el tubo de espumación para expulsar toda el agua caliente. Coloque una taza bajo el tubo de espumación (o voltee el tubo directamente hacia la bandeja de goteo). Una vez que la luz indicadora esté encendida fijamente de color azul, gire la perilla a la derecha, hacia el ícono de vapor. La luz indicadora destella de color rojo durante 5-8 segundos mientras se purga el tubo. Una vez que el tubo de espumación ha quedado purgado, la luz indicadora se pone de color azul y comienza a salir vapor del tubo. Gire a la posición “O”. La luz indicadora está ahora encendida de color rojo para indicar que el aparato está listo para espumar o vaporizar leche.
- **4.** Tome la jarra de leche fría y sumerja aproximadamente dos tercios del tubo de espumación (con la manga de espumación puesta) en la leche de la jarra. Asegúrese de que la manga de espumación no toque el fondo de la jarra durante la espumación.
- **5.** Teniendo el tubo de espumación sumergido en la leche, gire la a la derecha, hacia el ícono de vapor.
- **6.** Comenzará a salir vapor del tubo de espumación en el interior de la leche. Durante la espumación, la bomba del aparato hace un ruido intermitente, lo cual indica que se está bombeando agua a través del sistema de calentamiento para convertirlo en vapor.

¡PRECAUCIÓN! Para evitar salpicar leche caliente, no permita que la abertura del tubo de espumación salga de la superficie de la leche. Mantenga el tubo de espumación sumergido en la leche durante todo el proceso de espumación.

¡PRECAUCIÓN! Nunca retire el tubo de espumación de la leche mientras la perilla de control esté en la posición de vapor. Siempre gire la a la posición "O" antes de retirar el tubo de espumación de la leche o podría causar que la leche caliente salpique. **NOTA:** Durante la preparación o la vaporización, la luz indicadora puede apagarse, cambiar de color o destellar, especificando así que el sistema de calentamiento está activo y manteniendo la debida temperatura para la preparación o la vaporización.

- **7.** Cuando el volumen de la leche se haya duplicado, o si usted está utilizando un termómetro para bebidas, cuando la leche haya alcanzado una temperatura de 74 °C (165 °F), gire la a la posición "O". **NOTA:** Limpie cuidadosamente el tubo y la manga de espumación con un paño húmedo inmediatamente después de la vaporización para evitar la formación de depósitos de leche seca. Tenga cuidado de no tocar piezas calientes.
- **8.** Vierta la leche espumada en el espresso preparado, y ahora el cappuccino ya está listo. Endúlcelo al gusto y agregue cualquier ingrediente que desee como jarabes de sabores, extractos, cacao en polvo o especias. **NOTA:** Después de la espumación, recomendamos dejar que el aparato se enfríe durante 5 minutos por lo menos antes de preparar espresso de nuevo. Esto permite que el aparato se enfríe de la temperatura de vaporización a la temperatura adecuada para preparar espresso. Si la luz indicadora está de color rojo, puede girar la a la izquierda para correr agua a través del portafiltro. De esta manera se enfría el sistema de manera que pueda prepararse espresso después de la vaporización. Si se van a preparar varios cappuccinos, primero prepare todos los espresso vertiéndolos en tazas calientes y luego espume la leche.
- **9.** Siga las instrucciones del punto 3 descrito arriba para purgar el tubo de espumación y para expulsar toda la leche restante del tubo y la punta de espumación. Es importante limpiar adecuadamente el tubo y la punta de espumación (fig. 4) y lavar la manga de espumación después de cada uso para asegurarse de que el espumador continúe funcionando debidamente. (Vea la sección 8b)
- **10.** Apague el aparato; para ello, oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato. Desconecte el cable y permita que se enfríe el aparato.

¡PRECAUCIÓN! Después de espumar o vaporizar leche, el tubo, la punta y la manga de espumación están **¡MUY CALIENTES!** ¡No toque piezas metálicas! Para evitar posibles lesiones, siempre asegúrese de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.

7. Preparación de latte

El latte es la combinación de una o dos raciones de espresso con una cantidad igual o mayor de leche vaporizada caliente y muy poca o nada de espuma. Sin la manga de

espumación, el tubo de espumación vaporiza, no espuma la leche. Retire la manga de espumación (fig. 4) y luego proceda con la vaporización de la leche como se describe en el capítulo 6. Vierta leche vaporizada caliente encima del espresso. Siga los pasos 9 y 10 del capítulo 6, arriba, “Preparación de cappuccino” para limpiar y apagar el aparato.

PRECAUCIÓN! Después de espumar o vaporizar leche, el tubo y la punta de espumación están **¡MUY CALIENTES!** ¡No toque piezas metálicas! Para evitar posibles lesiones, siempre asegúrese de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.

8. Limpieza y mantenimiento del aparato

8a. Limpieza diaria

- **1.** Siempre asegúrese de que la perilla de control esté en la posición “O” y de que el aparato esté apagado; para ello, oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato de manera que se apague la luz azul. Desconecte el cable de la toma de corriente y permita que todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.
- **2.** Retire la manga de espumación y lávela (fig. 4), luego limpie el tubo de espumación con un paño húmedo.
- **3.** El tanque de agua, los cedazos y la bandeja de goteo pueden lavarse en una solución de agua caliente y jabón suave líquido.
¡PRECAUCIÓN! No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque en el lavavajillas. **NOTA:** Nunca use limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero ni otros materiales abrasivos para limpiar el aparato.

8b. Limpieza del tubo de espumación

Se recomienda purgar (capítulo 6, punto 3) y limpiar el tubo de espumación con un paño húmedo cada vez inmediatamente después de espumar o vaporizar leche para prevenir la formación de depósitos de leche seca. Limpie a fondo el tubo de espumación antes de apagar el aparato para asegurarse de dejarlo limpio.

- **1.** Tire hacia abajo del espumador inox. para retirarlo del tubo y límpielo poniéndolo bajo agua corriente tibia.
- **2.** Llene una taza con un poco de agua y sumerja el tubo de espumación.
- **3.** Gire la perilla de control a la derecha, hacia “el ícono de vapor,” y permita que el vapor entre a presión en el agua unos pocos segundos.
- **4.** Gire la perilla de control hacia el centro, a la posición de apagado “O”.
- **5.** Con un paño seque el tubo de espumación y vuelva a colocar la manga de espumación asegurándose de que quede colocada firmemente hasta arriba en el tubo de espumación.
- **6.** Si la punta de espumación está demasiado obstruida, puede desenroscarla y remojarla en agua jabonosa tibia durante 30 minutos aproximadamente. Una vez

que el remojo se termine, enjuague bien la punta bajo agua corriente.

¡PRECAUCIÓN! El tubo, la punta y la manga de espumación están

¡MUY CALIENTES! Para evitar posibles lesiones, siempre asegúrese de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.

NOTA: Si no sale vapor del tubo de espumación, significa que hay leche endurecida bloqueando el conducto. Gire la a la posición “O”. Retire el espumador inox. y con una aguja cuidadosamente afloje el residuo de leche endurecida presente en la punta de espumación (fig. 4) para quitar toda obstrucción que haya, luego proceda con la vaporización.

NOTA: A fin de que el aparato funcione debidamente cada vez, limpie el tubo, la manga y la punta de espumación después de cada uso, como se describe arriba.

8c. Descalcificación

Cuando prepare espresso siempre use agua limpia fría. El uso de agua de manantial o filtrada retarda la acumulación de calcio. Recomendamos descalcificar el aparato después de 100 a 200 usos o por lo menos cada

2 a 3 meses.

• Cuando use agentes descalcificantes comerciales es importante seguir sus instrucciones. **NOTA:** No use vinagre, ya que se acortaría considerablemente la vida de servicio del sello situado dentro de la cabeza de preparación.

Descalcificación de la cabeza de preparación

- 1. Retire el portafiltro.
- 2. Para obtener resultados óptimos, destornille la malla situada dentro de la cabeza de preparación. Limpie todo residuo de café presente con un paño húmedo.
- 3. Llene el tanque de agua con la solución descalcificante.
- 4. Coloque un cuenco grande debajo de la cabeza de preparación.
- 5. Oprima el botón de encendido situado en el costado del aparato y gire la perilla de control a la izquierda hacia “el ícono de taza”. Permita que de 1/3 a 1/2 de la solución se bombee a través del sistema y de la cabeza de preparación.
- 6. Gire la a la posición “O” para detener el proceso.
- 7. Deje reposar el aparato aproximadamente 10 minutos.

Descalcificación del tubo de espumación

- 8. Retire el espumador inoxidable.
- 9. Vierta en una jarra de unos de 200ml a 300ml de agua fría y sumerja el tubo de espumación en ella.
- 10. Gire la perilla de control a la derecha, hacia “el ícono de vapor”, y permita que pase vapor durante 30 segundos aproximadamente. Repita este proceso tres o cuatro veces.

- **11.** Ahora haga circular la solución descalcificante restante a través de la cabeza de preparación como se describe arriba. Enjuagado del sistema
- **12.** Retire el tanque de agua y enjuáguelo bien, luego llénelo con agua dulce limpia.
- **13.** Repita los pasos (4 a 6) señalados arriba con agua dulce fría.
- **14.** Vuelva a colocar la malla en la cabeza de preparación y apriete el tornillo de manera segura.

9. Solución de problemas

El Café corre por el costado del portafiltro.

Causa: El portafiltro no está introducido correctamente. Corrección: Gire el mango del portafiltro más hacia la derecha.

Causa: El borde del cedazo no está limpio de café molido.

Corrección: Apague el aparato, retire el soporte del portafiltro y limpie los bordes del cedazo.

Causa: El filtro situado dentro de la cabeza de preparación está sucio. Corrección: Retire la malla de la cabeza de preparación; para ello, retire los dos tornillos que sostienen la malla en su lugar. Limpie la malla a fondo con agua tibia, séquela y vuelva a colocarla. Asegúrese de atornillar firmemente los tornillos al volver a ponerlos.

¡PRECAUCIÓN! CALIENTE.

Muy poco o nada de café fluye a través del portafiltro.

Causa: No hay agua en el tanque. Corrección: Llene el tanque con agua.

Causa: El filtro situado dentro de la cabeza de preparación está bloqueado. Corrección: Efectúe un ciclo de agua con el aparato para pasar agua a través del filtro sin el portafiltro puesto. Si no sale agua, destornille la malla, límpiela y vuelva a colocarla.

Causa: El cedazo está bloqueado.

Corrección: Limpie el cedazo, introdúzcalo en el portafiltro y bombee agua sin café a través de él. Si no pasa agua a través del cedazo, llame al departamento de servicio al consumidor y pida un cedazo de repuesto.

Solo salen gotas de espresso.

Causa: El café molido es demasiado fino o está demasiado apretado. Corrección: No apisonese demasiado el café molido. Use café molido más grueso.

Causa: El aparato está bloqueado con depósitos de calcio. Corrección: Descalcifique el aparato. Vea la sección 8c.

El espresso sale demasiado rápido.

Causa: El café molido es demasiado grueso. Corrección: Use café molido más fino.

Causa: No hay suficiente café en el cedazo. Corrección: Use más café molido.

No se forma crema.

Causa: El café está muy viejo o seco. Corrección: Use café fresco.

Causa: El café no se apretó suficiente. El agua pasa por el café demasiado rápido.

Corrección: Apisone el café molido con mayor firmeza. Use café molido más fino.

Causa: El café es demasiado grueso. Corrección: Use un molino de muelas cónicas para obtener un molido más fino y uniforme.

Causa: La mezcla de café no es adecuada para café espresso. Corrección: Cambie de marca de café.

No sale vapor del tubo de espumación.

Causa: La punta o el tubo de espumación están bloqueados.

Corrección: Vea la sección 8b, "Limpieza del tubo de espumación". Si el tubo de espumación está libre de depósitos de leche seca, pero no sale ningún vapor por el tubo, entonces descalcifique el tubo de la forma descrita en la sección 8c. Si aún sigue bloqueado el aparato, llame al departamento de servicio al consumidor; vea el capítulo 11.

No se produce suficiente espuma al espumar leche.

Causa: No es leche fresca. Corrección: Use leche fresca.

Causa: No es el tipo adecuado de leche. Corrección: Use leche láctea con menor contenido de grasa. La leche no láctea no espuma tan bien.

Causa: La leche estaba tibia desde el principio. Corrección: Use leche directamente del refrigerador (1 °C / 34 °F). Causa: No hay suficiente leche para espumar.

Corrección: Ponga más leche fría.



No deseche los aparatos eléctricos con la basura normal, utilice las instalaciones de recogida selectiva. Contacte con su administración local para obtener información sobre los lugares de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se tiran en zonas no acondicionadas para ello, las sustancias peligrosas que tengan en sus componentes pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar; al sustituir los electrodomésticos viejos por otros nuevos, el vendedor tiene la obligación legal de retirar su aparato antiguo de forma gratuita.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354