URSUS TROTTER®

Desde 1937

Cafetera eléctrica espresso
UT- KAFFEEMEISTER PRO

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTÍA

20 Bares Bomba Italiana

Compatible Cápsulas

Panel digital touch control

5 Funciones

Cool Espresso

MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

Manual de Instrucciones

Cafetera eléctrica espresso
UT- KAFFEEMEISTER PRO
1350W // 220-240V~ // 50 Hz

LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE ANTES DE USARLO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

· Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos por una persona responsable de su seguridad.

· Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

· Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.

· Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como":

-Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
-Casas de campo.
-Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
-Ambientes tipo "cama y desayuno".

· No sumerja el aparato.

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

· Evite lesiones a causa de un mal uso de su cafetera.

· **ADVERTENCIA**: Las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.

· La cafetera no debe colocarse dentro de un mueble cuando esté en uso.

· La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

· **PRECAUCIÓN**: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. Limpie el aparato periódicamente, no utilice productos abrasivos. El aparato no debe sumergirse en agua u otros tipos de líquidos.

OTRAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

· El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

· El aparato sólo debe ser reparado por un técnico debidamente calificado. No intente repararlo usted.

· Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

· Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje de la red sea el mismo indicado en la placa de identificación.

· Asegúrese de siempre usar un tomacorriente con conexión a tierra.

· Siempre desenchufe el aparato antes de moverlo y cuando no esté en uso.

· Desenchufe el cable eléctrico tomando el enchufe, no tire del cable.

· Revise frecuentemente el cable eléctrico para confirmar que no esté dañado. No use el aparato si el cable está dañado.

· Para proteger contra incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe en agua u otros líquidos.

· Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.

· No use el aparato al aire libre.

· Utilice solamente piezas y repuestos originales.

· Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo uniforme, horizontal y estable.

· Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes cortantes y de otros peligros.

· Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la mesa.

· No opere el aparato cerca de un lavaplatos, con las manos húmedas y tampoco lo coloque sobre una superficie mojada.

· No coloque el aparato sobre una superficie caliente o al lado del fuego para evitar que se dañe.

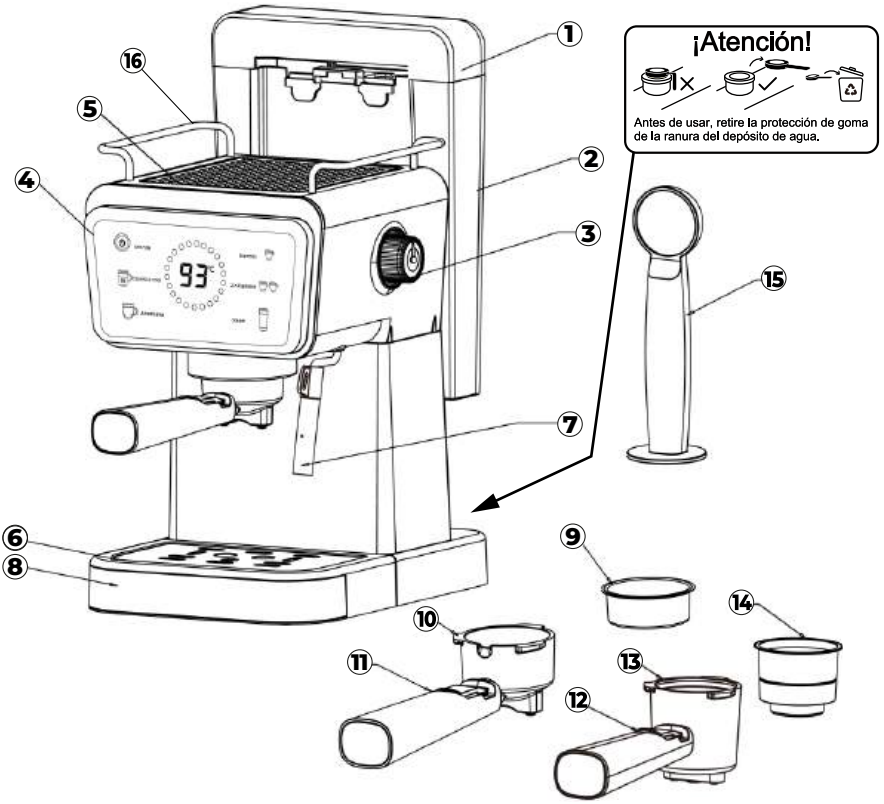
· Tenga cuidado de no quemarse por el vapor.

· Algunas piezas del aparato se pueden calentar; no las toque para evitar quemaduras. Utilice el mango de los portafiltros .

· No permita que el aparato funcione sin agua.

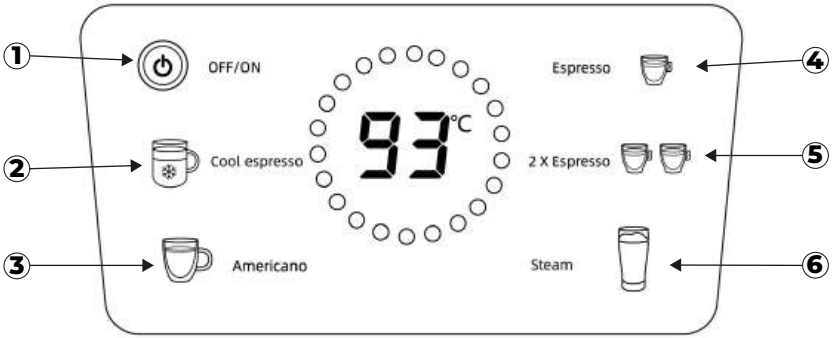
· No retire el filtro cuando el aparato esté preparando café.

CONOZCA SU CAFETERA
UT- KAFFEEMEISTER PRO



1.- Tapa del recipiente de agua.
2.- Recipiente de agua.
3.- Perilla reguladora de vapor.
4.- Panel de control.
5.- Placa superior.
6.- Base para tazas.
7.- Boquilla de vapor o espumante.
8- Bandeja de goteo.
9.- Filtro para 2 tazas.
10.- Portafiltro.
11.- Mango portafiltro.
12.- Mango del portacápsula.
13.- Porta filtro para cápsula.
14.- Filtro para cápsulas tipo Nespresso®.
15.- Cuchara para café y compactador.
16.- Manija de transporte.

PANEL DE CONTROL



1.- Botón de Encendido/ Apagado.

2.- Botón de función Espresso Cool.

3.- Botón de función Americano.

4.- Botón de función Espresso.

5.- Botón de función Espresso doble.

6.- Botón de función de vapor o espumante.

Funcionamiento

• Asegúrese de que la cafetera espresso está apagada y desconectada del enchufe principal.

• Retire el recipiente de agua levantándolo desde la manilla de transporte del recipiente.

• Llene el recipiente con agua fresca y fría. NO se debe llenar sobre el indicador de nivel máximo "**MAX**".

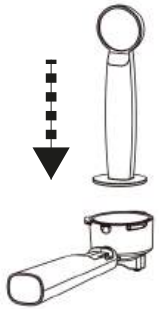
Llenado del depósito de agua:

• Llene el recipiente con agua. Puede llenarlo con un vaso o retirarlo de la cafetera y luego llenarlo bajo el grifo. Si lo ha retirado de la cafetera para llenarlo con agua, asegúrese de que esté bien posicionado en su lugar nuevamente.

• Llene el recipiente con la cantidad deseada de agua, asegurándose de que NO exceda las marcas MÁX. Sólo llene el recipiente con agua fría.

• Cierre la tapa del recipiente de agua y vuelva a colocarlo en la cafetera. Asegúrese de que esté firmemente en su lugar.

• Introducir el filtro en el portafiltro. Agregue café molido espresso en el filtro de preparación, utilizando la cuchara dosificadora suministrada con el producto. La presión de contacto en el filtro de preparación es tan importante como la variedad de café y el grado de molienda del café para un buen espresso. Por lo tanto, asegúrese de que el filtro espresso siempre esté limpio y no contenga residuos de polvo.



• Si la molienda es demasiado fina, se producirá sobre extracción y amargura con una crema moteada e irregular en la parte superior.

• Si la molienda es demasiado gruesa, el agua pasará demasiado rápido y habrá una cantidad inadecuada de crema en la parte superior del espresso.

• Añada más café, si es necesario, para que el filtro se llene.

• Comprima el café con el compactador de la cuchara dosificadora.

• Limpie el exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado debajo de la cabeza de preparación y evitar fugas.

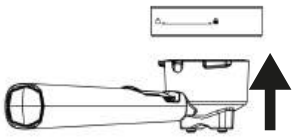
• La compresión del café es un proceso importante para la preparación de espresso.

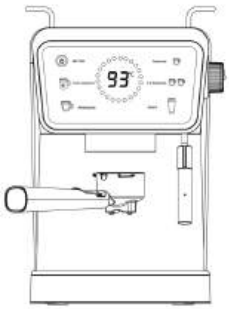
• Si el café espresso se comprime demasiado, la preparación de café saldrá más lentamente por las boquillas y será más espumoso.

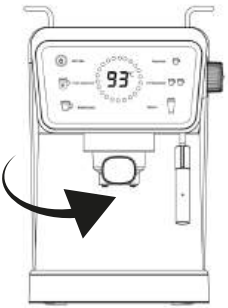
• Si el café no se comprime lo suficiente, la preparación de café saldrá más rápido por las boquillas y habrá menos crema.

• Coloque el portafiltro en la cabeza de preparación. Deslice el mango hacia la izquierda y gírelo hacia la derecha hasta que se bloquee. Suelte el mango, el portafiltro debe quedar fijado firmemente en la cabeza de preparación y apuntar hacia adelante con un ángulo de 90 grados.

• Invierta la base de la taza cuando use una taza más grande para preparar un café con leche.







• Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de las boquillas de salida de café.

• Después de conectar la cafetera al suministro eléctrico, presione el botón "**ON/OFF**". Se encenderán todos los indicadores.

• **Función Espresso frío (filtro para 1 taza)**: Agregue cubos de hielo en el recipiente de agua, presione el botón "**Espresso Cool**"(**2**) para la preparación de café expreso frío, la preparación de café es de alrededor de 60 ml (+/ -30%).

Consejos: Siempre use agua helada para el mejor resultado.

• **Función Espresso (Una taza)**: Presione el botón "**Espresso**"(**4**), el indicador de esta función parpadeará, lo que indica que la cafetera está precalentando el agua. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida constantemente, la cafetera está lista para preparar café y verter café, la cantidad de café es de alrededor de 50 ml (+/ -30%).

• **Función Espresso (Dos tazas)**: Presione el botón "**2 x Espresso**"(**5**), el indicador de esta función parpadeará, lo que indica que la cafetera está precalentando el agua. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida constantemente, la cafetera está lista para preparar café y verter café, la cantidad de café es de alrededor de 80 ml (+/-30%).

Consejos: El vertido ideal del café es color caramelo y con reflejos rojizos.

Consejos: Después de preparar el espresso caliente, deje que la cafetera se enfríe durante 15 minutos antes de preparar el espresso frío. Mantenga presionado "**Espresso cool**" durante 3 segundos para liberar agua caliente y enfriar el aparato. Después de un tiempo, vuelva a presionar para detenerlo. La cafetera está lista para volver a usarla.

• **Función café Americano (filtro para 1 taza)**: Presione el botón "**Americano**"(**3**), el indicador de esta función parpadeará, lo que indica que la cafetera está precalentando el agua. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida constantemente, la cafetera está lista para preparar café y verter café, la cantidad de café es de alrededor de 80 ml (+/ -30%).

• **Función vapor o espumante (Steam):** Con la función "**Vapor o espumante**", se puede calentar la leche y mezclar el aire con la leche para formar una textura espumosa. Pero tienes que ser paciente, si quieres ser perfecto con el proceso de textura de la leche.

Preparación de vapor o espumante:

◆ Determinar la cantidad de leche que se necesita basado en el número de tazas que se están haciendo.

Consejo: Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el proceso de textura.

◆ Vierta leche fría refrigerada en una taza, aproximadamente 1/3 llena.

◆ Cuando presione el botón "**Steam**", parpadeará éste indicador y se estabilizará cuando esté listo para ser utilizado.

◆ Limpie la boquilla de vapor y gírela hacia el lado de la cafetera espresso.

◆ Coloque la boquilla de vapor en la leche de manera que la boquilla esté aproximadamente a 1 cm por debajo de la superficie y gire la perilla de aplicación de vapor en posición "**ON**".

◆ Gire la taza, de modo que la boquilla de vapor "toque" la boca de la taza y baje la taza hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Se iniciará una acción espumante en la leche.

Nota: No permita que el vapor se derrame de manera desigual, ya que creará espuma aireada/ grandes burbujas. Si esto sucede, debe levantar la taza para que la boquilla de vapor se hunda más en la leche.

◆ A medida que el vapor calienta y la leche se texturiza, el nivel de leche en la taza comenzará a aumentar. A medida que esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la taza, siempre manteniendo la punta de la boquilla de vapor justo por debajo de la superficie.

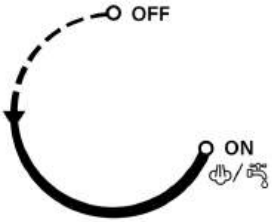
◆ Una vez creada la espuma, levante el vaso hasta que la boquilla de vapor esté en el centro de la leche.

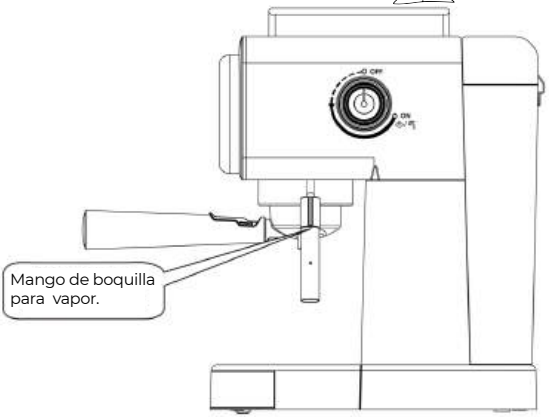
Consejo: Cada preparación necesita una cantidad específica de espuma. Por ejemplo, un capuchino requiere más espuma que un café con leche.

◆ Para detener la aplicación de vapor se debe girar la perilla de aplicación de vapor en la posición "**Off**".

IMPORTANTE: No hierva la leche.

● Retire la taza, limpie la boquilla de vapor con un paño limpio y húmedo y purgue una pequeña cantidad de vapor inmediatamente.





Preparación de café en cápsulas:

● Ponga la cápsula dentro del Filtro para capsulas y después presiónela firmemente, ajuste el filtro de la cápsula en el portafiltro para cápsula, fije el portafiltro en el alojamiento de la cafetera, girándolo a la derecha hasta que se encuentre en la posición del "**BLOQUEO**".

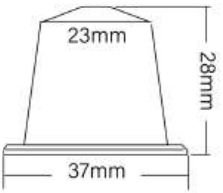
● Coloque la taza precalentada sobre la base para taza.

● Después de finalizar el precalentamiento, seleccione una de las funciones de preparación de café. El tiempo de preparación máximo será de 25s, la unidad dejará de funcionar automáticamente si no hay ninguna operación dentro de 25s.

● Después de finalizar la preparación de café, presione el botón "**On/Off**" y todos los indicadores se apagarán.

● Puede sacar el portafiltro de metal girando hacia la izquierda, luego vierta el filtro de cápsula.

● Dejar enfriar por completo, luego enjuagar con agua corriente el portafiltro con el filtro.



Compatible con cápsulas de Ø37 mm.

No Compatible

Limpieza y mantenimiento

Tiene que apagar la cafetera espresso y desconectar el enchufe de la toma de corriente durante el proceso de limpieza. Le recomendamos encarecidamente que no sumerja la cafetera en agua u otro líquido. Para limpiar, simplemente limpie con un paño limpio y húmedo y seque antes de almacenar.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, PORTAFILTRO Y CABEZAL DE PREPARACIÓN

El portafiltro con los filtros se deben enjuagar con agua inmediatamente después de cada uso, para eliminar los restos de café. Periódicamente deje pasar agua a través de la cafetera sin café en el portafiltro, para enjuagar posibles residuos. Para limpiar el cabezal de preparación se debe utilizar un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier resto de café.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

No utilice ningún limpiador abrasivo para limpiar la cubierta exterior. Usted tiene que utilizar un paño suave y húmedo para limpiar la cubierta exterior y la placa de calentamiento de tazas.

LIMPIEZA DE BASE PARA TAZAS

Hay que retirar y limpiar con frecuencia la base para las tazas, sobre todo cuando la bandeja de goteo está llena. Esta base se puede lavar y enjuagar bien con agua jabonosa tibia. Use un líquido de lavado no abrasivo (no utilice limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie).

LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEO

Hay que retirar la bandeja de goteo cuando se retira la base para tazas. Y entonces se podrá limpiar con un paño suave y húmedo (no utilice limpiadores abrasivos o paños que puedan rayar la superficie). **Nota**: No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE AGUA

retirar el recipiente y vaciar el agua restante. Se recomienda vaciar el recipiente entre las aplicaciones. Lave el recipiente con agua jabonosa, enjuáguelo bien y séquelo. El recipiente es apto para lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR

Después del proceso de vaporización de leche, dirija la boquilla de vapor hacia la bandeja de goteo y seleccione el programa "**STEAM**", para que salga vapor por la boquilla de vapor, para que la leche restante salga del interior de la boquilla de vapor. Cuando finalice el proceso, asegúrese de que la perilla de aplicación de vapor quede en posición "**OFF**". Apague la cafetera, desconecte el cable de alimentación y permita que la cafetera se enfríe. En el caso de que la boquilla de vapor se encuentra obstruido, utilice un alfiler para limpiar la abertura. Use un paño húmedo para limpiar la boquilla de vapor.

FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO

Debe dejar que la cafetera se enfríe si desea volver a preparar café después de utilizar las funciones de vaporización de leche, de lo contrario el café se quemará y salpicará. Para enfriar la cafetera puede presionar el botón "**Espresso Cool**" para que salga el agua caliente que se encuentra en el interior de la cafetera.

SI TIENE DUDAS SOBRE SU FUNCIONAMIENTO Y DETALLES DEL PRODUCTO COMUNÍQUESE CON NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

• Aparte de la limpieza mencionada en este manual de instrucciones, no se requiere mantenimiento o servicio adicional de este aparato.

• Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben realizarse en un centro de servicio técnico autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón	solución
No sale café por la boquillas.	No hay agua en el recipiente de agua.	Llene el recipiente con agua.
	Los granos de café son demasiado finos o demasiado duros.	Vacíe el filtro y enjuáguelo con agua para limpiarlo, limpie el filtro con un paño y vuelva a llenarlo.
No hay vapor en la boquilla de vapor.	El tubo de la boquilla de vapor está bloqueado.	Revisar si la salida de vapor se bloqueó.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el recipiente con agua, deje correr agua caliente a través de la boquilla de vapor para asegurar el flujo de agua.
El agua se rebalsa en la parte inferior de la cafetera.	Demasiada agua en la bandeja de goteo.	Limpiar la bandeja de goteo.
El agua se filtra por el lado exterior del filtro	Hay un poco de café molido en el borde del filtro.	Se deben limpiar los bordes del filtro y portafiltros
Café tiene un gusto acido.	Residuos pegados, agua estancada mucho tiempo, limpieza inadecuada.	Limpieza y sacar residuos pegados.
Poco o nada de vapor en la varilla de vapor	La boquilla de vapor está obstruida	Limpieza profunda
Poca espuma de leche	Usar leche descremada	Usar leche entera

No desmonte el aparato por usted mismo si no se encuentra la causa del fallo, es mejor contactar al centro de servicio certificado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La producción de residuos eléctricos no debe eliminarse con los residuos domésticos. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o distribuidor para obtener consejos de reciclaje.

POLIZA DE GARANTIA

URSUS TROTTER®

Desde 1937

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.
Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza
San Pablo 3747 - Tel.: 232218030
Casilla 3234 - Santiago - Chile
ventas@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso.

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa repara o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originales en los siguientes casos específicos:

a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada , agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si lo hubiera.
j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.
k) Materiales dañados por la utilización de líquidos con ácidos solventes ácidos o soda cáustica.
l) Daños causados por la instalación realizada por un instalador no autorizado de la marca.

Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.
En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica.
Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra.
Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.
En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).

www.ursustrotter.cl