

ENJOY LIFE & COFFEE

*Made in Italy*

**la CAPSULERIA®**

*Premium Coffee & Beverage*


la guía para la correcta

*Descalcificación*

de su máquina  
máquina de café

SHOP ONLINE

[WWW.LACAPSULERIA.COM](http://WWW.LACAPSULERIA.COM)



**BRINDAMOS POR NUESTRO  
NUESTRO CAFÉ  
SIGUIENDO LOS MÁS  
ANTIGUAS RECETAS DE LA  
TRADICIÓN ITALIANA**

# Salvar vidas a las máquinas de café

Dos elementos son esenciales, fundamentales y importante en nuestra vida y trabajo:

- *La calidad de su café*
- *La vida de su cafetera*

En cuanto a la calidad de su café, puede dormir tranquilo. Nuestra cadena de producción está controlada en todos sus aspectos por personal altamente cualificado, desde la recolección del café verde, pasando por el transporte, el tueste, la molienda y el encapsulado, hasta su destino final en su cocina.

No tenemos ninguna duda sobre la calidad de la taza de café que se tomará mañana por la mañana.

## *!!! Advertencia!!!*

¡Un aspecto mucho más delicado y que nos preocupa mucho más es la vida de su Máquina de Café! Sabes tan bien como nosotros que es un pequeño electrodoméstico realmente extraordinario, con un diseño atractivo, rápido, vistoso... y sobre todo te permite preparar un extraordinario espresso con esa deliciosa crema que casi ¡incluso en la cafetería no puede replicar!

## *!!! Ay!!!*

Pero lamentablemente su máquina de café no forma parte de nuestra rutina diaria y por lo tanto no podemos verla ni "cuidarla" con el esmero que necesita regularmente.

Nos encantaría vivir a su lado en su casa para cuidar de su preciada cafetera, pero la realidad es que esto no es posible.



# Debe ser tuyo para que lo cuides

Así que es usted, en lugar de nosotros, quien debe cuidar su cafetera mediante pequeños "trucos", para que siempre haga un café súper cremoso y caliente, y para que no tenga averías causadas por la cal o el uso incorrecto.

Creemos en ti.  
Creemos que tú también quieres alargar su vida.

¡¡¡!!! Lo primero  
debes hacer



Lo primero que debe hacer a su máquina de café es la descalcificación. Una operación muy sencilla que eliminará la acumulación de cal y aceites que desprende el café en el interior del flujo de infusión, para permitir que su cafetera mantenga la presión y la temperatura correctas y evitar que bloquee la infusión correcta.

¡¡¡!!! Lo segundo  
deberá hacer



Lo segundo que tendrás que hacer en tu cafetera es introducir un filtro de cal de ósmosis inversa en su depósito. Purificará de forma natural el agua que pongas en el depósito de cal e impurezas. Esto le permitirá reducir drásticamente el problema de la cal en el depósito. Para su cafetera, la cal es su archienemigo, piense que su máquina es un pequeño Superman y la cal es su kriptonita.



# Descalcificación... ¡santa ya!

Como hemos escrito antes, la descalcificación es la "primera :) lo que tendrá que hacer para que su cafetera funcione al 100% de su rendimiento en todo momento.

La descalcificación regular le permitirá:

- Eliminar la acumulación de cal
- Eliminar las acumulaciones de impurezas
- Eliminar la acumulación de aceite
- Mantener la presión correcta de la máquina
- Mantener la temperatura correcta de la máquina
- Limpiar a fondo el circuito interno
- Limpiar los componentes accesorios (depósito...etc)

Debería pensar en la descalcificación como en el servicio que realiza regularmente a su coche: "Cambio de neumáticos, filtros, aceite, etc. ...."

Si no realiza regularmente esta rápida y sencilla operación, corre el riesgo de quedarse sin café.....

Y no queremos en absoluto, en primer lugar, que te quedes sin café y, en segundo lugar, quizá aún más importante, que tu cafetera te falle prematuramente, porque no te hemos hecho percibir la importancia de descalcificar regularmente. regularmente.

En las siguientes páginas le explicaremos cómo y con qué frecuencia debe realizarlo.

Así que siga leyendo.....



# Paso 1. Descalcificación..

## ¿cuándo debo hacerlo?

Hemos escrito varias veces que el funcionamiento de La descalcificación debe realizarse regularmente. Así que se puede preguntar: ¿en qué sentido? Hay dos parámetros básicos para entender la frecuencia con la que debes descalcificar tu preciada cafetera, y los resumo a continuación:

¿Utiliza usted agua del grifo?  
para llenar el depósito? Hazlo cada 3 meses

Si utilizas agua del grifo para llenar el depósito de tu cafetera, tendrás que descalcificarla cada 3 MESES.

Esto se debe a que el agua del grifo contiene un alto porcentaje de cal. Las pruebas realizadas con el agua del grifo utilizada en las máquinas de café han demostrado que es una buena práctica descalcificar cada 3 meses. También lo notará porque el depósito estará "marcado" por pequeñas líneas blancas, señal de la gran cantidad de cal que se está depositando tanto en el depósito como en el interior de la máquina.



¿Utiliza el agua de la botella/el ablandador  
para llenar el depósito? Hazlo cada 6 meses

Si utiliza agua potable de la botella o del ablandador para llenar el depósito de su cafetera, deberá descalcificar cada 6 MESES.

Esto se debe a que el agua potable de la botella o del ablandador contiene un bajo % de cal. A partir de las pruebas realizadas con el agua potable de la botella o el ablandador utilizado en las máquinas de café, hemos llegado a la conclusión de que es una buena regla descalcificar cada 6 meses. El depósito en este caso estará claro y limpio, pero en el interior de la máquina quedarán residuos del café/bebida a limpiar.



# Punto 2. Descalcificación.

## ¿cómo debo hacerlo?

Ahora que por fin entiendes la frecuencia con la que debes descalcificar, veamos y entendamos cómo debes hacerlo.

No pienses que es una operación larga y complicada, porque es realmente rápida y sencilla. Te lo prometo.

Veamos juntos paso a paso cómo realizarlo:

### 1. Prepare su máquina de café

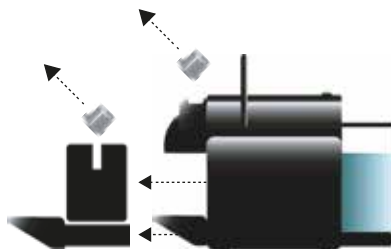
Lo ideal es colocarlo junto al fregadero de la cocina, para tener a mano el agua y el fregadero para eliminar el agua usada.

Si esto no es posible, puede dejar la cafetera en su posición habitual. Quizás colocar una bandeja debajo de la máquina para que no se moje/ensucie en el armario/estante de la cocina.



### 2. Vaciar las cápsulas usadas

Vacíe su cafetera de todas las cápsulas usadas en el colector de cápsulas, el cajón o su compartimento. Por lo tanto, la máquina debe estar completamente libre de cápsulas usadas.



### 3. Llenar el depósito con agua

Llena el depósito de tu cafetera con al menos 500ml (medio litro) de agua, no importa si es agua del grifo o embotellada, sólo pasará para la descalcificación, así que no es importante.



# Punto 2. Descalcificación. ¿cómo debo hacerlo?

## 4. Preparar un recipiente/taza vacía

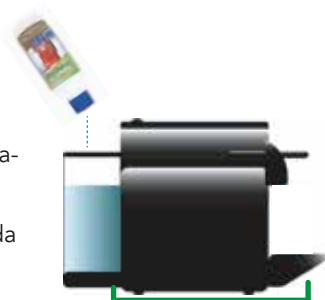
Prepare y tenga a mano un recipiente/taza con una capacidad de al menos 250 ml.



Lo necesitarás para recoger el agua que luego dispensarás de la cafetera durante el proceso de descalcificación.

## 5. Vierta el descalcificador en el depósito

Vierta una dosis de nuestro descalcificador RIO en el depósito de su máquina. Nuestra botella de descalcificador RIO es válida para 5 ciclos de descalcificación, verá los números "1,2,3,4,5" marcados en el lateral de la botella, estas son las "dosis" que debe utilizar para cada ciclo de descalcificación. En este caso, por tanto, vierta una dosis en el depósito.



## 6. Encienda su máquina de café

Encienda su cafetera y espere a que esté lista para preparar el café.



## 6. Pulse el botón de preparación de cerveza

Si tiene una máquina automática (que se detiene por sí sola), pulse el botón de infusión varias veces hasta que el recipiente/taza esté lleno.

Si tiene una máquina manual (que no se detiene por sí sola) pulse el botón de preparación de café hasta que el recipiente/taza esté lleno. Entonces, deja de elaborar cerveza.



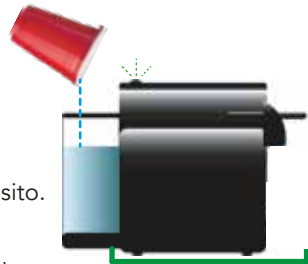


# Punto 2. Descalcificación. ¿cómo debo hacerlo?

7. Vuelva a verter el agua dispensada en el depósito

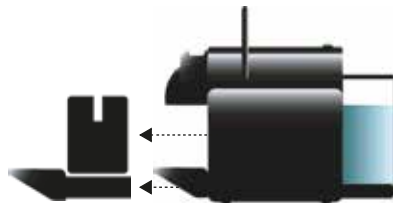
No tire el agua que ha vertido previamente en el recipiente/taza, sino que vuélvala a verter en el depósito.

Esto debe hacerse al menos dos veces, esto es para dejar pasar al menos 1 litro de agua con descalcificador y luego dispensar.



8. Vigilar la cápsula/bandeja de goteo

Vigile la bandeja de goteo de su cafetera, ya que puede llenarse de agua durante la descalcificación. Si esto ocurre, vacíelo de agua en el fregadero.



9. Pulse el botón de preparación de cerveza

Si tiene una máquina automática (que se detiene sola), pulse el botón de infusión varias veces hasta que el recipiente/taza esté lleno.

Si tienes una máquina manual (que no se para sola) pulse el botón de preparación de café hasta que el recipiente/taza esté lleno. Entonces, detenga la entrega de café.



10. Tira el agua por el fregadero

Tira toda el agua del vaciado del depósito en el fregadero. Ya no lo necesitarás.

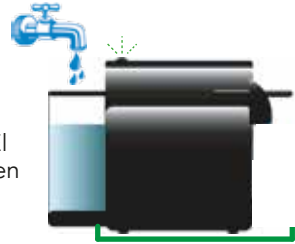


# Punto 2. Descalcificación.

## ¿cómo debo hacerlo?

### 11. Enjuague de la máquina

Llene el depósito de su cafetera con al menos 500 ml (medio litro) de agua, ya sea del grifo o embotellada. El agua del grifo o de la botella no importa, sólo correrá en el tanque para limpiar los residuos de descalcificación que puedan haber quedado en el interior.



### 12. Pulse el botón de preparación de cerveza

Si tiene una máquina automática (que se para sola) pulse varias veces el botón de preparación de café expreso o largo hasta que el recipiente/taza esté lleno.

Si tienes una máquina manual (que no se para sola) pulse el botón de preparación de café hasta que el recipiente/taza esté lleno. Entonces deja de preparar la cerveza.



### 13. Tira el agua por el fregadero

Tira toda el agua del vaciado del depósito en el fregadero. Ya no lo necesitarás.



### 14. Dispensar una cápsula de café vacía

Prepara un primer café en la taza. También puedes prepararlo con una cápsula usada. Este último paso sirve para eliminar por completo y de forma permanente cualquier posible residuo de agente desincrustante.



### 14. Perfecto, ya está hecho :)

Ahí lo tienes, has completado el perfecto proceso de descalcificación de su máquina de café.

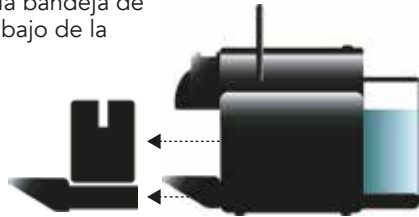
# Otra información útil, el resultado de años de experiencia...

No seas perezoso  
sólo se necesita un poco

Sé de buena tinta que en tu casa se sortea quién tiene que vaciar o limpiar el cajón de las cápsulas cada vez que se llena. Vamos, no seas perezoso, recuerda que tu cafetera siempre te es fiel, ¡no la defraudes!

Así que vacíe el cajón de las cápsulas usadas cada vez que esté lleno. Vacíe y enjuague también la bandeja de goteo para que no haya fugas de agua debajo de la máquina o en la encimera de su cocina.

Porque muchas veces no es la cafetera máquina de café que pierde demasiada agua. Pero eres tú que varias veces no has vaciado la bandeja de goteo.



Fin de la línea. Su máquina de café  
la máquina de café está limpia y brillante

Sólo si utilizas los valiosos consejos que te hemos dado cada día podrás que le hemos dado salvará la vida de su cafetera, que morirá una vejez feliz y no de terribles averías antes de tiempo.

Estamos seguros de que atesorará esta guía gratuita y estamos seguros de que marcará en el diario de su corazón el día en que la descubrió de esta manera:

"Descubre la guía gratuita sobre cómo descalcificar correctamente la cafetera Capsuleria fue la mejor opción de mi vida (al menos en lo que respecta al café)".