

Cafetera Multibebida Dolce Gusto Genio S Plus Negra PV340858

¿Cómo puedo calentar más mi bebida?

La extracción del café Dolce Gusto se realiza a la temperatura óptima para lograr un café perfecto. No es posible extraerlo a mayor temperatura, ya que el café adquiriría un sabor a quemado.

Si los consumidores quieren el café más caliente, tienen varias posibilidades:

- Precalienta la taza.
- Asegúrate de esperar siempre a que la luz que se enciende durante el precalentamiento del sistema thermoblock deje de parpadear antes de empezar a hacer la bebida.
- Extrae un poco de agua sin la cápsula, tira el agua y continúa después con la cápsula.
- Descalcifica la cafetera si es preciso (si has notado recientemente que las bebidas salen menos calientes).

Temperatura normal en la taza:

- Cápsulas con café molido y tostado: por encima de los 70 °C
- Cápsulas con productos solubles: por encima de los 65 °C

¿Se recomienda usar la cafetera como hervidor de agua?

La cafetera no está diseñada para ser utilizada como hervidor de agua. Sin cápsula el flujo de agua es mayor, la transferencia de calor es menor y, por tanto, es probable que el agua no alcance la temperatura esperada.

¿Qué número máximo de bebidas pueden hacerse con la cafetera al día?

No hay un límite máximo de cafés que pueden hacerse con la cafetera en el mismo día, pero los consumidores deben procurar no hacer muchos cafés seguidos, ya que la extracción continuada de bebidas puede recalentar algunos elementos específicos de la cafetera, con la posible activación del modo de error.

Nuestra recomendación es hacer unos 5 o 6 cafés seguidos y esperar un momento (bastaría con 1 o 2 minutos) antes de seguir haciendo bebidas.

¿Con qué frecuencia debo descalcificar el dispositivo?

La frecuencia de descalcificación de la cafetera dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso.

Con el tiempo, la cal termina ralentizando el flujo de agua de la cafetera, lo que puede reducir la eficiencia del elemento calefactor y por tanto la temperatura de la bebida.

Con aguas de dureza media, se recomienda descalcificar cada 3 o 4 meses para eliminar la cal acumulada, mantener la rapidez del flujo de agua y obtener la temperatura deseada en tus bebidas.

Algunos modelos (posterior al fin de 2014) emiten un aviso de descalcificación.

Cada vez que el consumidor pulsa el botón de agua caliente o agua fría se contabiliza una extracción. El aviso de descalcificación se basa en el número de extracciones, y se activa cada 300 extracciones, con una luz naranja en el botón de encendido/apagado. La cafetera seguirá funcionando, pero te recomendamos que la descalcifiques.

Recomendamos encarecidamente la descalcificación en los tres casos siguientes:

- Si detectas que sale menos agua al preparar las bebidas.
- Si el agua parece más fría de lo habitual.
- Si el botón de encendido/apagado muestra una luz naranja continuamente.

¿En qué consiste la descalcificación de mi cafetera?

Con el tiempo, la cal ralentiza el flujo de agua, puede reducir la eficiencia del sistema de calentamiento de agua para bebidas, y puede llegar a obstruir la aguja que se usa para perforar la cápsula y liberar el agua.

Con aguas de dureza media, se recomienda descalcificar cada 3 o 4 meses para eliminar la cal acumulada, mantener la rapidez del flujo de agua y obtener la temperatura deseada en tus bebidas.

¿Por qué el botón de encendido muestra una luz naranja?

Cuando el botón de encendido muestra una luz naranja en lugar de una verde, significa que se ha activado la advertencia de descalcificación. Esta característica está disponible en los modelos producidos a partir de 2014.

Cada vez que el consumidor pulsa el botón de agua caliente o agua fría se contabiliza una extracción. El aviso de descalcificación se basa en el número de extracciones, y se activa cada

300 extracciones, con una luz naranja en el botón de encendido/apagado. La cafetera seguirá funcionando, pero te recomendamos que la descalcifiques.

Para activar el modo de descalcificado, apaga la cafetera y presiona el botón de encendido durante 5 segundos hasta que parpadee. La cafetera se descalcificará tal como se indica en la página de mantenimiento del manual de instrucciones.

Si activas el modo de descalcificado y a continuación apagas la cafetera sin realizar la descalcificación, el botón de encendido volverá a mostrar una luz verde y el contador se pondrá a cero. Pasadas otras 300 extracciones, el botón de encendido volverá a mostrar una luz naranja.

¿Por qué la aguja es extraíble y cómo puedo extraerla?

Si la cafetera no se descalcifica de forma habitual y el consumidor usa un agua dura (con alto contenido en calcio), puede formarse una capa de cal que haga que la aguja sufra el riesgo de obstrucción.

En los nuevos modelos, la aguja puede extraerse para permitir que el consumidor pueda limpiarla, lo cual es de gran utilidad si se da el caso de que esta se obstruye o la salida de líquido disminuye. A esta limpieza debe seguirle una descalcificación completa de la cafetera.

No sale líquido. ¿Qué debo hacer?

Si la cafetera no se enciende o sí se enciende, pero la bomba no se acciona al pulsar el botón de agua fría/agua caliente (no se producen sonidos), no hay nada que puedas hacer, la cafetera debe llevarse a reparar.

Si escuchas la bomba, pero no sale líquido, sigue los siguientes pasos:

1- Extraer la cápsula del soporte de cápsulas.

2- Comprobar que el depósito contiene agua y que está bien conectado.

3- Seleccionar el conducto de frío, desconectar y conectar varias veces el depósito para al final dejarlo conectado de nuevo. El líquido debería empezar a salir. Si no, es probable que la aguja esté obstruida.

La aguja debe limpiarse con la herramienta de limpieza que incluye la cafetera. Además, la cafetera debe descalcificarse.

Si tu cafetera está equipada con una aguja extraíble (parte en verde), puedes extraerla para limpiarla en profundidad.

Si después de esto sigue sin salir agua, la cafetera debe enviarse a un centro de reparación.

¿Por qué hay una fuga en el lateral del soporte de cápsulas?

La razón por la cual hay una fuga en el lateral de soporte de cápsulas es probablemente porque la conexión entre la aguja y el conducto del agua ha dejado de ser hermética. La cafetera debe repararse en un [centro de reparaciones autorizado](#).

¿Por qué a veces obtengo diferentes cantidades de espuma o bebida a pesar de que siempre elijo los mismos parámetros?

La cantidad de bebida depende del tamaño de la taza y de la posición de la bandeja de goteo. En ocasiones, el café o la leche en polvo, al ser productos naturales, pueden mostrar reacciones al entorno.

Durante la preparación de la bebida se produce una fuga de agua o líquido.

Es importante determinar dónde se encuentra la fuga (depósito de agua, soporte de cápsulas o parte inferior de la cafetera).

Puedes comprobar si se encuentra en el depósito de agua llenando el tanque de agua y dejándolo sobre una mesa un rato (al menos 30 minutos). Si no sale agua, la fuga debe estar más relacionada con un problema de estanqueidad del tubo. En tal caso, te recomendamos que te pongas en contacto con el [Centro de Servicio al Consumidor](#).

No puedo extraer el soporte de cápsulas. ¿Qué debo hacer?

Antes de extraer el soporte de cápsulas, asegúrate de que la palanca de selección se encuentra en la posición media y el asa de bloqueo está levantada.

Si el asa de bloqueo está levantada pero el soporte de cápsulas no puede extraerse, es signo de que la placa de la aguja probablemente no esté bien colocada. Ponte en contacto con nuestro [servicio de atención al consumidor](#).

Si el asa de bloqueo no puede levantarse al final de la extracción, no la fuerces. Puede que la cápsula esté bajo presión. Espera 20 minutos para que se libere la presión, levanta el asa de bloqueo, extrae el soporte de cápsulas y desecha la cápsula. Si esto no funciona, ponte en contacto con el [servicio de atención al consumidor](#).

Durante la preparación de la bebida, el café/leche salpica fuera de la taza.

Ajusta el soporte de taza a la altura adecuada para que no esté demasiado cerca o demasiado lejos de la boca de salida. Usa una taza de otro tamaño.

El caudal de bebida sale en diagonal, no cae centrado en la taza.

La calidad final de la bebida no se ve afectada y puede consumirse perfectamente. Antes de preparar la siguiente taza, limpia y seca el soporte de cápsulas, en especial la boca de salida.

Al concluir la preparación de la bebida y apagar la cafetera, sigue goteando producto en la taza.

Esto es normal: mientras la cápsula no se retire, el producto continuará goteando en la taza o la bandeja de goteo (una vez la taza se haya retirado). La duración del goteo es mayor en el caso de las cápsulas de café que en el de las cápsulas de productos más cremosos. Para parar el goteo, retira la cápsula usada una vez la luz haya dejado de parpadear.

Al extraer el soporte de cápsulas y la cápsula, se produce un goteo de agua/producto desde la parte superior del inyector de la cápsula.

Es probable que hayas extraído el soporte demasiado pronto de la cafetera o que esta haya extraído un volumen de agua menor de lo recomendado, causando este goteo. Espera siempre a que la luz deje de parpadear antes de abrir la cafetera.

Una vez he desechado la cápsula al contenedor, sigue goteando agua/producto de esta.

Una vez la bebida se ha extraído con la presión y el volumen deseados, el agua sobrante (y algunas trazas de producto) permanecerá en la cápsula para no diluir el sabor de la bebida. Parte de este líquido sobrante puede gotear fuera de la cápsula estando esta en el contenedor.

El soporte para cápsulas queda mucho más sucio después de preparar Chococino y Nesquik que después de preparar café. ¿Por qué?

Las cápsulas de Chococino y Nesquik contienen chocolate, leche y azúcar. Esto deja residuos más pegajosos que el café. Es importante limpiar la cafetera para evitar malos olores.

Durante la preparación, el líquido sale demasiado rápido o demasiado lento.

Algunos productos (como las cápsulas de café) están diseñados para que el producto salga más lento que con otros (como las cápsulas de productos cremosos) para conseguir la calidad deseada en cada taza. Si el producto sale más lento de lo normal, desbloquea la aguja y descalcifica la cafetera siguiendo el manual de instrucciones.

¿Cómo usar la cafetera con total seguridad?

Para garantizar la total seguridad durante el uso de la cafetera, sigue las recomendaciones para un uso seguro del manual que se incluye con tu cafetera.

Para usar la cafetera de un modo seguro:

- Nunca llenes el depósito de agua con agua caliente.
- Nunca abras el asa de bloqueo durante la preparación de una bebida.
- Una vez finaliza la preparación, el botón de encendido/apagado parpadea en rojo durante 5 segundos. No abras el asa durante este lapso de tiempo.
- No muevas la palanca de selección mientras el asa de bloqueo esté abierta.
- No toques la cápsula después de preparar la bebida. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

¿Puedo cambiar el color del cable rojo de la cafetera NESCAFÉ Dolce Gusto®?

Todas las cafeteras NESCAFÉ Dolce Gusto® cuentan con un cable rojo de protección que no puede cambiarse.

Garantiza la seguridad del consumidor, asunto de vital importancia para la marca del arte moderno del café: NESCAFÉ Dolce Gusto®.

¿Cómo debo usar la cafetera por primera vez?

Si acabas de comprar la cafetera y vas a darle su primer uso, lee el manual para saber cómo proceder en los primeros pasos. Encontrarás todos los manuales de instrucciones en el presente sitio web.

Para ayudarte, aquí hay un pequeño resumen de los pasos necesarios para un uso óptimo:

1. Rellena el depósito de agua de la cafetera.
2. Asegúrate de introducir correctamente el depósito en la cafetera.
3. Enciende la cafetera y espera hasta que la luz led se vuelva verde.
4. Es necesario limpiar la cafetera antes de su primer uso. Para ello, selecciona la cantidad de agua máxima, coloca un contenedor vacío bajo el cabezal de la cafetera, pulsa la opción de agua fría (botón azul) y espera a que acabe de salir agua. Repite el proceso con la opción de agua caliente (botón rojo). Tu cafetera está lista para su uso.
5. Llena el depósito de agua.
6. Coloca una cápsula en el soporte de cápsulas.
7. Elige el nivel de agua adecuado (el nivel de agua necesario se especifica en todas las cápsulas de bebidas adaptadas).
8. Selecciona la opción de agua caliente o agua fría dependiendo de la bebida.
9. Espera hasta que la luz led se vuelva verde para extraer la cápsula con seguridad.
10. Desecha la cápsula.

¿Qué significan las diferentes luces led de la cafetera?

- Cuando enciendes la cafetera y mientras sube la temperatura del agua, la luz del botón de encendido/apagado parpadea en color rojo durante 30 segundos.
- Cuando la cafetera está preparada, la luz del botón de encendido/apagado se vuelve verde.
- Cuando la cafetera termina de preparar la bebida, la luz del botón de encendido/apagado parpadea en rojo unos 5 segundos. Recuerda que no debes retirar el soporte de cápsulas durante este tiempo.
- Modo eco: apaga la cafetera tras 5 minutos de inactividad.
- Si la luz del botón de encendido/apagado parpadea en rojo/verde, significa que la cafetera ha detectado que falta agua. Comprueba que la cápsula no está bloqueada y que hay suficiente agua en el depósito antes de preparar otra bebida.
- Si el botón de encendido/apagado se enciende en naranja/amarillo de forma continua, es un aviso que indica que debes descalcificar la cafetera.

Para más información sobre las luces led de tu cafetera, consulta el manual de instrucciones.

¿Qué diferencia hay entre una cafetera manual y una automática?

Existen dos tipos diferentes de cafeteras:

En las cafeteras manuales, tú eres quien controla la cantidad de agua necesaria para tu bebida. Estas cafeteras no se paran automáticamente, solo se paran cuando tú mueves la palanca de selección a la posición del medio.

En las cafeteras automáticas, tú eliges previamente la cantidad de agua que se va a usar y la cafetera se para automáticamente.

¿Con qué frecuencia debo limpiar mi cafetera?

Te recomendamos limpiar la cafetera diariamente si quieres asegurarte de poder seguir disfrutando de la fantástica experiencia cafetera que te mereces. Si necesitas consejos sobre su limpieza diaria u otros, consulta el manual de instrucciones.

Acabo de abrir mi máquina nueva y creo que falta una pieza. ¿Qué debo hacer?

Si crees que falta una pieza, llama al [Centro de Servicio al Consumidor](#) y te ayudaremos a encontrar una solución adecuada.

¿Cómo funciona el sistema?

La cafetera NESCAFÉ Dolce Gusto calienta el agua y esta pasa sometida a una alta presión —un máximo de 15 bares— a través de una cápsula de café molido con un tueste de alta calidad o de productos solubles (leche, chocolate, etc.), dependiendo del tipo de cápsula.

El café usado en las cápsulas se elabora principalmente a partir de variedades arábicas de gran calidad.

Las cápsulas están diseñadas para que la distribución del agua y la presión sobre el café sean uniformes y se garantice que se aprovecha todo su sabor. Este sistema utiliza una presión similar a la de las cafeteras profesionales.

A diferencia de las cafeteras eléctricas de filtro, que funcionan a un bar de presión (presión atmosférica normal), y de muchas otras cafeteras que funcionan a menos de dos bares, el sistema de la NESCAFÉ Dolce Gusto puede alcanzar hasta 15 bares.

¿Puedo usar una cafetera en países con diferentes voltajes?

No, solo puedes usar las cafeteras en países con el mismo voltaje. En caso de que la tensión eléctrica del país donde la uses sea superior a la del país en el que se compró, la cafetera no funcionará o se quemarán los fusibles. En caso de que la tensión sea inferior, es posible que la cafetera no funcione.

¿La cafetera tiene un límite de vida útil?

No, la cafetera no es un artículo perecedero. Puedes usarla mientras siga funcionando correctamente.

¿Puedo meter alguna pieza de mi cafetera en el lavavajillas?

Solo puede lavar en el lavavajillas el soporte de cápsulas. La bandeja de goteo y el depósito de agua deben lavarse a mano.

¿Cuál es el grado de acero inoxidable usado en la cafetera? ¿304? ¿316?

Las cafeteras Nescafé Dolce Gusto han sido específicamente desarrolladas y fabricadas para garantizar la seguridad de nuestros consumidores y ofrecer la mejor experiencia en la taza. Los materiales de los componentes han sido cuidadosamente seleccionados por su seguridad, durabilidad, limpieza y rentabilidad. Antes de salir a la venta, todas nuestras cafeteras son sometidas a pruebas rigurosas que garantizan que cumplen todos los requisitos de seguridad para materiales en contacto con alimentos en todos los mercados de venta. Por lo tanto, podemos garantizar que todas las bebidas Nescafé Dolce Gusto preparadas en cafeteras Nescafé Dolce Gusto cumplen con la normativa aplicable, no suponen ningún riesgo para el consumo y se ajustan a las preferencias expresadas por los consumidores durante nuestros estudios de investigación.

¿El tubo de plástico interior es de polietileno (PE)? ¿De polipropileno (PP)?

Las cafeteras Nescafé Dolce Gusto han sido específicamente desarrolladas y fabricadas para garantizar la seguridad de nuestros consumidores y ofrecer la mejor experiencia en la taza. Los materiales de los componentes han sido cuidadosamente seleccionados por su seguridad, durabilidad, limpieza y rentabilidad. Antes de salir a la venta, todas nuestras cafeteras son sometidas a pruebas rigurosas que garantizan que cumplen todos los requisitos de seguridad

para materiales en contacto con alimentos en todos los mercados de venta. Por lo tanto, podemos garantizar que todas las bebidas Nescafé Dolce Gusto preparadas en cafeteras Nescafé Dolce Gusto cumplen con la normativa aplicable, no suponen ningún riesgo para el consumo y se ajustan a las preferencias expresadas por los consumidores durante nuestros estudios de investigación.

En el manual de instrucciones de mi cafetera manual dice que, cuando descalcifique la cafetera, use solo el botón de agua caliente. A continuación, debe aclararse tanto con agua caliente como con agua fría. ¿No hay que descalcificar el conducto del agua fría también?

Lo ideal sería poder descalcificar ambos circuitos (frío y caliente) y ese es el procedimiento que se aplica a las cafeteras automáticas.

Sin embargo, la cal no suele acumularse en el circuito del agua fría, por lo que es importante que la mayoría de la solución descalcificadora pase por el conducto del agua caliente. Para garantizar que el conducto de agua caliente (el más usado) se descalcifica correctamente, recomendamos pasar toda la solución por este conducto.

Para conseguir un aclarado perfecto y evitar que queden gotitas de la solución descalcificadora en el conector que une los tubos del agua fría y del agua caliente, se recomienda enjuagar también el conducto del agua fría.

¿Qué ocurre si el agua no fluye?

Si no has usado el aparato durante varios meses, la bomba puede tener dificultades para reiniciar el flujo de agua.

Si al seleccionar una taza pequeña o grande, la bomba hace mucho ruido pero no sale líquido:

- Retira la cápsula, de haberla.
- Llena el tanque hasta el nivel máximo con agua caliente (60 °C).
- Enciende la máquina y selecciona la taza grande.
- Retira y vuelve a colocar el tanque cada 3 segundos. Deberían salir burbujas de aire por la válvula del tanque.
- Al finalizar este proceso, la máquina ya debería estar preparada para usarse y el agua debería salir normalmente por la salida de café.

Si el aparato no funciona adecuadamente después de seguir estos pasos, llévalo a un [centro de servicio autorizado](#).

¿Dónde puedo comprar accesorios, consumibles o piezas de repuesto para el dispositivo?

Lo puedes encontrar en nuestra red de [servicios técnicos autorizados](#). Consulte la información en nuestro sitio web.

¿Cuáles son las condiciones de garantía de mi aparato?

Consulte una información más detallada en la sección de [Garantía](#) de este sitio web.