

Advertencias de seguridad

Simbología utilizada en las presentes instrucciones

Las advertencias importantes incluyen estos símbolos. Es absolutamente necesario respetar estas advertencias.



¡Peligro!

La falta de respeto puede ser o es causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.



¡Atención!

La falta de respeto puede ser o es causa de lesiones o de daños al aparato.



¡Peligro de quemaduras!

La falta de respeto puede ser o es causa de escoraduras o quemaduras.



NOTA:

Este símbolo muestra consejos e informaciones importantes para el usuario.

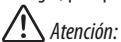
Advertencias fundamentales para la seguridad



¡Peligro!

Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica, no se puede excluir que genere descargas eléctricas. Por lo tanto, respete las siguientes advertencias de seguridad:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados.
- No tocar el enchufe con las manos mojadas.
- Asegurarse de que se pueda acceder siempre libremente a la toma de corriente utilizada, ya que solo así se podrá sacar el enchufe cuando sea necesario.
- Si se desea sacar el enchufe de la toma, actuar directamente sobre el enchufe. No estirar nunca el cable ya que podría dañarse.
- Para desconectar completamente el aparato, sacar el enchufe de la toma de corriente.
- En caso de averías en el aparato, no intentar repararlas. Apagar el aparato, sacar el enchufe de la toma y dirigirse a la asistencia técnica.
- En caso de daños al enchufe o al cable de alimentación, confiar la sustitución únicamente a la asistencia técnica De'Longhi, para prevenir cualquier riesgo.



Atención:

Conserve el material del embalaje (bolsas de plástico, poliéstereno expandido) fuera del alcance de los niños.



Atención:

No permita el uso del aparato a personas (también niños) con las capacidades psíquicas, físicas o sensoriales reducidas o con

experiencia y conocimientos insuficientes, a menos que estén vigiladas y formadas de manera adecuada por un responsable que se asegure de su incolumidad. Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el aparato.



¡Peligro de quemaduras!

Este aparato produce agua caliente y cuando está en funcionamiento puede formarse del vapor de agua.

Preste atención a no entrar en contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

Uso conforme a la destinación

Este aparato ha sido fabricado para la preparación del café y para calentar bebidas.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en:

- ambientes usados para la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- turismo agrícola
- hoteles, moteles y otras estructuras hoteleras
- alquiler de habitaciones

Cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso. El fabricante no responde por daños derivados de un uso impropio del aparato.

Instrucciones para el uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.

La falta de respeto de estas instrucciones puede ser fuente de lesiones y de daños al aparato.

El fabricante no responde por daños derivados de la falta de respeto de estas instrucciones para el uso.



NOTA:

Conserve cuidadosamente estas instrucciones. Si el aparato se cede a otras personas, entregue también estas instrucciones para el uso.

Control del transporte

Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato y de la presencia de todos los accesorios. No utilice el aparato si presenta daños evidentes. Diríjase a la asistencia técnica autorizada.

Instalación del aparato



¡Atención!

Cuando se instala el aparato se deben respetar las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato emite calor en el ambiente circundante. De-

Advertencias de seguridad - Descripción

Después de haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de al menos 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre de al menos 25 cm encima de la máquina de café.

- La eventual penetración de agua en el aparato podría dañarlo. No coloque el aparato en proximidad de grifos de agua o de lavabos.
- El aparato podría dañarse si se hiela el agua en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura pueda bajar por debajo del punto de congelación.
- Prepare el cable de alimentación para que no dañe con esquinas cortantes o con el contacto con superficies calientes (por ejemplo, planchas eléctricas).

Conexión del aparato



¡Atención!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en la chapa de datos en el fondo del aparato.

Conecte el aparato solo a una toma de corriente instalada según la normativa que tenga una capacidad mínima de 10A y dotada de puesta a tierra eficiente.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, haga sustituir la toma con otra de tipo adecuado, por personal calificado.

Descripción

- A. Tapa del depósito de agua de café exprés
- B. Depósito de agua para café exprés
- C. Filtro descalcificador para depósito de agua de café exprés (*solo algunos modelos)
- D. Asa de extracción de filtro anticloro
- E. Soporte de filtro anticloro
- F. Filtro anticloro
- G. Portafiltro para café de filtro
- H. Filtro permanente (*solo algunos modelos)
- I. Asa de apertura
- J. Compartimento de llenado de agua
- K. Placa de calentamiento para café de filtro
- L. Jarra para café de filtro
- M. Depósito para apoyar las tazas para café exprés
- N. Bandeja recoge-gotas
- O. Filtro de 2 tazas para café exprés
- P. Filtro de 1 taza o 1 cápsula para café exprés
- Q. Portafiltro para café exprés
- R. Medida de dosificación de café con prensa
- S. Emulsionador
- T. Indicador OK para café exprés o vapor
- U. Mando selector para café exprés o vapor
- V. Interruptor de encendido/apagado del café de filtro
- W. Indicador de encendido de café de filtro
- X. Indicador de selección de función vapor
- Y. Indicador de encendido de café exprés
- Z. Indicador de selección de la función exprés
- Z1. Mando vapor para capuchino

Datos técnicos

Tensión:	220-240V~50/60Hz
Potencia:	1750W
Dimensiones (l x h x p):	372 x 323 x 262 (o 370) mm
Presión de la bomba de exprés:	15 bar
Caldera de exprés:	Acero inoxidable
Capacidad del depósito de exprés:	1,2 L
Capacidad del depósito de café de filtro:	1,4 L
Longitud del cable de alimentación:	1,2 m
Peso:	BC0420 = 7,15 Kg BC0410 = 6 Kg

Preparación del café de filtro y del café exprés

Filtro anticloro (solo en algunos modelos)

El filtro elimina el sabor de cloro del agua. Para la instalación, siga los siguientes pasos :

- Extraiga el estuche de su sede tirándolo hacia arriba (Fig. 1).
- Quite el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo debajo del agua del grifo (Fig. 2).
- Abra el estuche y coloque con cuidado el filtro en el alojamiento como indicado en la Fig. 2.
- Cierre el estuche (Fig. 2) y vuelva a introducirlo en la sede apretándolo a fondo hacia abajo.
- Después de 80 ciclos, y en cualquier caso después de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe ser sustituido.

Preparación del café de filtro

- Abra la puerta portafiltro girándola hacia la derecha (Fig. 3).
- Llene la jarra hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café que se desean preparar, prestando atención a no superar la línea MÁX. (Fig. 4).
- Eche el agua en el compartimento de llenado de agua (Fig. 5)
- Coloque el filtro permanente (si está previsto) (o filtro de papel) en el portafiltro (Fig. 6).
- Ponga el café molido en el filtro utilizando la medida incluida y nivélelo uniformemente (Fig. 7). Como regla general ponga una medida rasa de café (aproximadamente 7 gramos) para cada taza que se desee obtener (por ejemplo, 10 medidas para obtener 10 tazas).
- Cierre la puerta portafiltro y coloque la jarra, con la tapa introducida, en la placa de calentamiento.
- Apriete el interruptor  . El indicador en el mismo interruptor indica que la cafetera filtro está en funcionamiento.
- El café comenzará a salir después de unos segundos.

Es normal que durante la filtración del café el aparato emita vapor.

Para mantener el café caliente después la filtración, apoye la jarra en la placa de calentamiento y deje encendida la máquina (indicador de café de filtro encendido): el café contenido en la jarra se mantiene a la temperatura adecuada.

- Para apagar la máquina, pulse el interruptor .

Preparación del café exprés

 **NOTA:**

En la primera utilización es necesario lavar todos los accesorios y enjuagar los conductos internos del aparato, haciéndolo funcionar como para hacer café, hasta vaciar 2 depósitos de agua. Después, efectúe la preparación del café.

Filtro descalcificador (solo en algunos modelos)

Algunos modelos incluyen el filtro descalcificador: efectúe la instalación de la siguiente manera:

1. Quite el filtro del envase.
2. Gire el disco del fechador (véase Fig. 8) para que se muestren los próximos 2 meses de utilización.

 **NOTA:**

El filtro tiene una duración igual a dos meses si el aparato se utiliza normalmente, en cambio, si la máquina permanece inutilizada con el filtro instalado, tiene una duración igual a 3 semanas como máximo.

3. Enjuague el filtro con al menos 0,5 l de agua corriente (Fig. 9).
4. Sumerja completamente el filtro en una cubeta de agua, inclinándolo para permitir que salgan las burbujas de agua (Fig. 10).
5. Llene el depósito de agua, introduzca el filtro en la sede específica (Fig. 11) y apriételo a fondo.

Pre calentamiento del grupo de café

Para obtener un café exprés a la temperatura adecuada, se aconseja pre-calentar la máquina de esta manera:

1. Encienda la máquina girando el mando selector a la posición  (se ilumina el relativo indicador)(Fig. 12) y enganche el portafiltro, con filtro, a la máquina (Fig. 14) sin llenarlo de café molido. Asegúrese de que la marca esté correctamente introducida en la sede específica como indicado en la Fig. 13. Utilice el filtro más pequeño si se desea hacer un café o el más grande si se desean 2 cafés.
2. Coloque una taza debajo del portafiltro. Utilice la misma taza con la que se preparará el café para precalentarla.
3. Espere el encendido de la lámpara indicadora OK (Fig. 15) y justo después gire el mando selector a la posición  (Fig. 16), deje salir el agua hasta el apagado de la lámpara indicadora OK, después, interrumpa girando el mando selector en posición  (fig. 12) y vacíe la taza.

Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro, se produzca una pequeña e inocua salida de vapor).

Preparación del café exprés y del capuchino

Preparar el exprés con el café molido

1. Después de haber efectuado el precalentamiento de la máquina y del portafiltro como descrito en el párrafo anterior. Utilice el filtro más pequeño si se desea hacer un café o el más grande si se desean 2 cafés.
2. Si se desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 gr. (Fig. 17). En cambio, si desea preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidas escasas de café molido (aproximadamente 6+6 gr.). Llene el filtro a pequeñas dosis para evitar que el café molido rebose.



Atención:

Para un correcto funcionamiento, antes de llenarlo de café en polvo, asegúrese siempre de que en el filtro no haya restos de polvo de café de la anterior infusión.

3. Distribuya uniformemente el café molido y apriételo ligeramente con la prensa (Fig. 18).

El prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. Si se aprieta demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se aprieta poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.

4. Quite los sobrantes de café del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina: gire el asa hacia la derecha con decisión (Fig. 14) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas debajo las boquillas del portafiltro (Fig. 19). Se aconseja calentar las tazas, antes de hacer el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese de que el indicador OK (Fig. 15) esté encendido (si está apagado, espere a que se encienda) y gire el mando selector a la posición  (fig. 16). Una vez obtenida la cantidad de café deseada, interrumpa girando el mando selector a la posición  (fig. 12). (Se aconseja dejar salir café durante no más de 45 segundos).
7. Para desenganchar el portafiltro, gire el asa de derecha a izquierda.



Peligro de quemaduras!

Para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está en distribución.

8. Para sacar el café usado, mantenga el filtro bloqueado apretándolo con la palanca específica incorporada en el asa y haga salir el café golpeando el portafiltro girado (Fig. 20).

9. Para apagar la máquina de café, gire el mando selector a la posición .

Preparar el exprés utilizando las cápsulas

1. Efectúe el precalentamiento de la máquina como descrito en el párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO DE CAFÉ", asegurándose de dejar el portafiltro enganchado a la máquina. De esta manera el café está más caliente.



NOTA:

Utilice cápsulas que cumplan en estándar ESE: este último se indica en los envases con la siguiente marca.



El estándar ESE es un sistema aceptado por los más importantes productores de café que permite preparar un café exprés de manera sencilla y limpia.

2. Introduzca el filtro pequeño en el portafiltro, asegurándose de que la marca esté correctamente introducida en la sede específica como indicado en la Fig. 13.
3. Introduzca la cápsula centrándola lo más posible encima del filtro (Fig. 21). Siga siempre las instrucciones en el envase de las cápsulas para colocar correctamente la cápsula en el filtro.
4. Enganche el portafiltro a la máquina, girándolo siempre hasta el fondo (Fig. 14).
5. Proceda como indicado en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

Preparación del capuchino

1. Prepare los cafés exprés como se describe en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Gire el mando selector a la posición  (fig. 22): se enciende el relativo indicador.
3. Mientras tanto, llene un recipiente con aproximadamente 100 gramos de leche para cada capuchino que se desee preparar. La leche debe estar fría de frigorífico (¡no caliente!). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.



NOTA:

Se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.

4. Coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
5. Espere al encendido de la lámpara indicadora OK. El encendido de la lámpara indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor: es

Producción de agua caliente - Limpieza

normal que al alcanzar la temperatura ideal se produzca alguna salida de agua y vapor en la bandeja recoge-gotas (N).

6. Extraiga el emulsionador tirándolo hacia adelante y girándolo a la izquierda (Fig. 23): durante la operación, preste atención a no tocar el vaporizador de la caldera que está caliente. Después, coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador mismo.
7. Sumerja el emulsionador en la leche unos milímetros (Fig. 24). Gire el mando de vapor en sentido anti-horario, Fig. 25 al menos media vuelta. Del emulsionador sale el vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta el volumen de la misma. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y mueva el contenedor lentamente de abajo hacia arriba.
8. Cuando el volumen de la leche se doble, sumerja el emulsionador en profundidad y continúe calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura (el valor ideal es de 60°C) y la densidad de crema deseada, interrumpa la distribución del vapor girando el mando de vapor en sentido horario hasta el final de recorrido y gire el selector a la posición  .
Para apagar la máquina, gire el mando selector a la posición .
9. Eche la leche emulsionada en las tazas que contienen el café expés anteriormente preparado. El capuchino está preparado: ponga azúcar a su gusto y si se desea, rocíe la espuma con un poco de chocolate en polvo.

NOTA:

- Si se deben preparar varios capuchinos, es necesario hacer primero todos los cafés y solo al final preparar la leche montada para todos los capuchinos.
- Si se desea preparar de nuevo café después de haber espumado la leche, espere a que la caldera se haya enfriado bien, ya que en caso contrario el café saldrá quemado. Para enfriar la caldera, coloque un contenedor debajo del vaporizador de la caldera; gire el mando selector a  (fig. 16); haga salir agua hasta que se apague el indicador "OK"; ponga de nuevo el mando selector en  y prepare el café como descrito en los párrafos anteriores.
- Se aconseja una distribución de vapor máxima de 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces consecutivas.

Atención:

Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el emulsionador después del uso.

Siga los siguientes pasos:

1. Haga salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 5 y 6 del párrafo anterior) girando el mando de vapor (Fig. 25). Con esta operación, el emulsionador descarga la leche que puede haber quedado en el interior. Apague el aparato pulsando la tecla de encendido/apagado.
2. Con una mano, mantenga parado el tubo emulsionador y con la otra, desbloquee el emulsionador mismo girándolo en sentido horario y después sáquelo hacia abajo (Fig. 26).
3. Quite la boquilla de vapor del tubo de distribución tirándolo hacia abajo.
4. Lave cuidadosamente el emulsionador y la boquilla de vapor con agua tibia.
5. Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la Fig. 27 no estén obturados. Si es necesario, límpielos con la ayuda de una aguja.
6. Vuelva a montar la boquilla de vapor introduciéndola con una cierta fuerza hacia arriba en el tubo de vapor.
7. Vuelva a montar el emulsionador pasándolo hacia arriba y girándolo en sentido anti-horario.

Producción de agua caliente

1. Producción de agua caliente  (se ilumina el relativo indicador)(Fig. 12). Espere a que el indicador OK se encienda (Fig. 15).
2. Coloque un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la lámpara indicadora OK se encienda, coloque el mando selector en  (fig. 16) y al mismo tiempo gire el mando de vapor en sentido anti-horario (Fig. 25): saldrá el agua caliente del emulsionador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire en sentido horario el mando de vapor y gire el mando selector hasta  (fig. 12).
Se aconseja una distribución máxima de 60 segundos.

Limpieza

¡Peligro!

- Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes exteriores del aparato, apague la máquina, saque el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

Limpieza y mantenimiento de los filtros café exprés

Cada 300 cafés aproximadamente y en cualquier caso cuando el café sale del portafiltro en gotas o no sale del todo, limpie el portafiltro y los filtros para el café molido de la siguiente manera:

- Quite el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (Fig. 28) en el sentido indicado por la flecha en el tapón mismo.
- Saque el dispositivo montacrema del contenedor empujándolo por la parte del tapón.
- Quite la guarnición.
- Enjuague todos los componentes y limpie cuidadosamente el filtro metálico con agua caliente fregando con un cepillo (Fig. 29). Controle que los agujeros del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario límpielos con la ayuda de una aguja (véase Fig. 30).
- Vuelva a montar el filtro y la guarnición en el disco de plástico como indicado en la figura 31. Preste atención en introducir la clavija del disco de plástico dentro del agujero de la guarnición indicada por la flecha en la Fig 31.
- Vuelva a introducir el conjunto obtenido en el contenedor de acero para el filtro (Fig. 32), asegurándose de que la clavija esté conectada en el agujero del soporte mismo (véase flecha Fig. 32).
- Finalmente enrosque el tapón.

La garantía no es válida si la limpieza antes descrita no se efectúa regularmente.

Limpieza de el vaporizador de la caldera

Cada 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la máquina de café no esté caliente y el enchufe esté desconectado;
- Con la ayuda de un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera exprés (Fig. 33);
- Quite el vaporizador de la caldera;
- Limpie con un paño húmedo la caldera (Fig. 33);
- Limpie el vaporizador cuidadosamente con agua caliente frotando con un cepillo. Controle que los agujeros no estén obstruidos, en caso contrario límpielos con la ayuda de una aguja (Fig. 30).
- Enjuague el vaporizador debajo del grifo fregándola.
- Vuelva a montar el vaporizador de la caldera prestando atención a colocarla correctamente en la guarnición.

La garantía no es válida si la limpieza antes descrita no se efectúa regularmente.

túa regularmente.

Otras limpiezas

1. Para la limpieza de la máquina no use solventes o detergentes abrasivos. Basta un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el depósito porta-filtro, los filtros, la bandeja recoge-gotas y el depósito del agua.
Para efectuar el vaciado de la bandeja recoge-gotas, quite la rejilla para apoyar las tazas, elimine el agua y limpie con un paño la cuba: después, monte la bandeja recoge-gotas. Limpie el depósito de agua con la ayuda de un cepillo suave para alcanzar mejor el fondo.



Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

Descalcificación de la sección de café exprés

Es aconsejable efectuar una descalcificación de la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar el descalcificador De'Longhi que se encuentra a la venta.

Siga el siguiente procedimiento:

1. Llene el depósito con la solución descalcificadora, obtenida diluyendo con agua el descalcificador según las indicaciones incluidas en el envase.
2. Encienda la máquina girando el mando selector a la posición y espere al encendido de la lámpara indicadora OK.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo del vaporizador de la máquina.
4. Gire el mando selector hasta y haga salir aproximadamente 1/4 de la solución contenida en el depósito: de vez en cuando, gire el mando de vapor y haga salir un poco de solución a través del tubo emulsionador; después interrumpa girando el mando selector en y deje actuar la solución durante aproximadamente 5 minutos.
5. Repita el punto 4 otras 3 veces, hasta vaciar completamente el depósito.
6. Para eliminar los residuos de la solución y de cal, enjuague bien el depósito, llénelo con agua limpia (sin descalcificador).
7. Gire el mando selector hasta (fig. 16) y deje salir hasta que el depósito quede completamente vacío;
8. Repita las operaciones 6 y 7 otra vez.

Las reparaciones de la máquina de café relativas a problemas

Eliminación - Si algo no funciona...

de cal no están cubiertas por la garantía si la descalcificación antes descrita no se ha realizado regularmente.

Descalcificación de la sección de café de filtro

La cal contenida en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pondrán en peligro el buen funcionamiento del aparato. Es aconsejable efectuar una descalcificación de la máquina cada 40 utilizaciones aproximadamente. Efectúe la descalcificación utilizando los descalcificadores específicos para máquinas de café de filtro que se encuentran a la venta. Si no puede encontrar estos productos, se puede seguir el procedimiento:

1. Eche 4 tazas de agua dentro la jarra;
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 30 gramos) de ácido cítrico (se puede encontrar en farmacias o droguerías);
3. Ponga la jarra en la placa de calentamiento;
4. Apriete el interruptor  (1 ), haga salir el equivalente de una taza y después apague el aparato;
5. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita la operación 4 y 5 otra vez.
6. Encienda la máquina y deje salir hasta que el depósito se vacíe completamente.
7. Enjuague haciendo funcionar el aparato solo con agua al menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

Eliminación



Advertencias para la correcta eliminación del producto según la directiva Europea 2002/96/EC.

Al final de la vida útil del producto, éste no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse en los centros de recogida diferenciada específicos preparados por las administraciones de los ayuntamientos, o en los vendedores que ofrecen este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud derivadas de una eliminación no adecuada y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un importante ahorro de energía y de recursos. Para remarcar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto se ha incluido la marca del contenedor de basura móvil tachado.

CE El aparato es conforme con las siguientes directivas CE:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE y posteriores modificaciones;
- Directiva EMC 2004/108/CE y posteriores modificaciones;
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios son conformes a las prescripciones del reglamento Europeo 1935/2004.

Si algo no funciona...

Problema	Posibles causas	Solución
No sale el café exprés	Falta de agua en el depósito	Llenar el depósito de agua
	Los agujeros de salida del café del portafiltro están obturados	Limpiar los agujeros de las boquillas del portafiltro
	El vaporizador de la caldera de exprés está obstruida	Efectuar la limpieza como indicado en el párrafo "Limpieza de el vaporizador de la caldera"
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro en vez de por los agujeros	El portafiltro está mal conectado	Enganchar el portafiltro correctamente y girarlo hasta el fondo con fuerza
	La guarnición de la caldera de exprés ha perdido elasticidad	Sustituir la guarnición de la caldera exprés en un centro de asistencia
	Los agujeros de las boquillas del portafiltro están obturados	Limpiar los agujeros de las boquillas.

Si algo no funciona...

Problema	Posibles causas	Solución
El café exprés está frío	La lámpara indicadora OK de exprés no está encendida en el momento en que se pulsa el interruptor de distribución de café	Esperar el encendido de la lámpara indicadora OK
	No se ha efectuado el precalentamiento	Efectuar el precalentamiento como indicado en el párrafo
	Las tazas no se han precalentado	Precalentar las tazas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante al menos 20 minutos en el plano para calentar tazas en la tapa
El café exprés está frío	El depósito de agua está vacío	Llenar el depósito
	El depósito está mal conectado y la válvula en el fondo no está abierta	Apretar ligeramente el depósito para abrir la válvula en el fondo
La crema del café es clara (baja rápidamente de la boquilla)	El café molido está poco prensado	Aumentar el prensado del café molido (Fig. 18)
	La cantidad de café molido es escasa	Aumentar la cantidad de café molido
	El molido del café es grueso	Utilizar solo café molido para máquinas de café exprés
	La calidad del café molido no es del tipo correcto	Cambiar la calidad de café molido
La crema del café es oscura (el café baja lentamente de la boquilla)	El café molido se ha prensado demasiado	Prensar menos el café (Fig. 18)
	La cantidad de café molido es elevada	Disminuir la cantidad de café molido
	El vaporizador de la caldera de exprés está obstruido	Efectuar la limpieza como indicado en el capítulo "Limpieza del vaporizador de caldera de exprés".
	El filtro está obturado	Efectuar la limpieza como indicado en el par. "Limpieza del filtro"
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Utilizar solo café molido para máquinas de café exprés, no debe estar demasiado húmedo
	La calidad del café molido no es del tipo correcto	Cambiar la calidad de polvo de café molido
No se forma espuma de leche mientras se hace el capuchino	El leche no está bastante frío	Usar siempre leche a la temperatura de frigorífico
	El emulsionador está sucio	Limpiar cuidadosamente los agujeros del emulsionador, en especial los indicados en la figura 27
El café de filtro o exprés tiene un sabor ácido	El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente	Enjuagar el aparato como descrito en el capítulo "Descalcificación de la sección de filtro" o "Descalcificación de la sección de exprés"
Los tiempos de filtración del café de filtro se han alargado	La cafetera de filtro debe ser descalcificarse	Efectuar la descalcificación como descrito en el párrafo "Descalcificación de la sección de café de filtro"

ES