

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Símbolos utilizados en estas instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Es absolutamente necesario observar estas advertencias.



La falta de observancia de las mismas puede ser o es causa de lesiones producidas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o de desperfectos al aparato.



La falta de observancia de las mismas puede ser o es causa de quemaduras.



Este símbolo evidencia los consejos y la información importantes para el usuario.

Advertencias fundamentales para la seguridad



Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica no se puede excluir que genere descargas eléctricas.

Respete por tanto las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de que sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si se quiere quitar la clavija de la toma de corriente manipúlela directamente. No tire nunca del cable, porque podría dañarse.
- Para desconectar completamente el aparato quite la clavija de la toma de corriente.
- En caso de que el aparato tenga una avería no intente repararla.

Apague el aparato, quite la clavija de la toma y contacte con el servicio de asistencia técnica.

En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica De'Longhi a fin de prevenir cualquier riesgo.

No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.

- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, desconecte el enchufe de la toma y deje que la máquina se enfríe.



Mantenga el material del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno) fuera del alcance de los niños.



El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años, por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o de los conocimientos necesarios siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros que el mismo comporta. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario no debe ser realizado por niños que no estén bajo vigilancia.



Este aparato produce agua caliente, de forma que cuando está en funcionamiento puede formarse vapor acuoso.

Procure no recibir salpicaduras de agua o vapor caliente.

Cuando el aparato está encendido, no toque la superficie calentada porque está caliente.

Las superficies que llevan este símbolo se calientan durante el uso (el símbolo solo está presente en algunos modelos).

USO CONFORME A SU DESTINO

Este aparato se ha construido para preparar café y calentar bebidas.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No se prevé el uso en:

- ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo

- agroturismos
- hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras
- alquiler de habitaciones

Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Si no se respetan estas instrucciones se pueden producir lesiones o daños al aparato.

El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones para el uso.

Nota Bene:

Guardé meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas deberá entregarles también estas instrucciones de uso.

Control del aparato

Después de haber desembalado la cafetera, asegúrese de que esté íntegra y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.

ELIMINACIÓN

 De acuerdo con la directiva Europea 2002/96/CE, el aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de la red: 220-240V~50/60Hz
 Potencia absorbida:..... 1350 W
 Presión:..... 15 bar
 Capacidad del depósito de agua:..... 1 l
 Dimensiones LxHxP:..... 149x305x330 (414)mm
 Peso:..... 4,04 Kg

 El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas;
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas;
- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008;
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.



Ninguno de los componentes o accesorios de la máquina se puede lavar en lavaplatos.

DESCRIPCIÓN

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas sucesivas.

Descripción del aparato

(consulte pág. 3)

- A. Tapa del depósito de agua
- B. Empuñadura extracción depósito
- C. Depósito de agua
- D. Calentador de tazas
- E. Vertedor caldera
- F. Interruptor ON/OFF
- G. Bandeja apoya tazas
- H. Indicador recipiente recogedor de gotas lleno
- I. Recipiente recoge gotas
- J. Surtidor de agua caliente/vapor
- K. Boquilla de agua caliente/vapor
- L. Empalme tubo agua caliente/vapor
- M. Manopla vapor
- N. Portafiltro
- O. Medidor/prensador
- P. Filtro 1 taza (símbolo  impreso bajo el filtro)
- Q. Filtro 2 tazas (símbolo  impreso bajo el filtro)
- R. Filtro pastillas (símbolo  impreso bajo el filtro)
- S. Filtro dulcificador de agua (*no incluido, se puede adquirir en los centros de asistencia autorizados)

Descripción del panel de control

- T. Tecla suministro una taza
 - T1. Indicador funcionamiento integrado (blanco)
- U. Tecla suministro dos tazas
 - U1. Indicador funcionamiento integrado (blanco)
- V. Tecla función vapor
 - V1. Indicador funcionamiento integrado (blanco)
 - V2. Indicador descalcificación (naranja)

INSTALACIÓN DEL APARATO

¡Atención!

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

- Si el agua penetrara en el aparato, podría estropearse. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación.

- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropee con cantos cortantes o por contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).
- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Tras 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 mínimo de 15 cm por encima de la cafetera.

Conexión del aparato



¡Peligro!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

Conecte el aparato sólo a un enchufe instalado en conformidad con las normativas, con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficiente. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro adecuado por personal cualificado.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Saque el depósito tirando hacia arriba (fig. 1).
2. Abra la tapa y llene el depósito de agua fresca y limpia procurando no superar la palabra MAX. (fig. 2). Introduzca de nuevo el depósito presionándolo ligeramente a fin de abrir las válvulas situadas en el fondo del depósito.
3. El depósito se puede llenar de manera más sencilla, sin sacarlo, vertiendo agua directamente en él con una jarra.



Atención:

No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.



Nota Bene:

Es completamente normal encontrar agua en el hueco que hay bajo el aparato; así pues, de vez en cuando hay que limpiar dicho hueco con una esponja limpia.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

- Encienda el aparato pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 3): el aparato realiza un autodiagnóstico, indicado por el parpadeo en secuencia de las tres teclas.
- Los indicadores  y  parpadean para señalar que el aparato está alcanzando la temperatura: cuando los indicadores dejan de parpadear y se mantienen encendidos fijos, el aparato está listo para ser usado.
- Ubique debajo del surtidor de agua caliente/vapor un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 4).

- Gire la manopla de suministro de agua caliente/vapor a la posición /  (fig. 5) y vierta unos 100 ml de agua; a continuación cierre de nuevo la manopla (símbolo ).



Nota Bene:

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés o 4-5 capuchinos antes de obtener buenos resultados.

CONFIGURACIÓN DEL MENÚ PROGRAMACIÓN

Para acceder al menú asegúrese de que el aparato esté listo para

ser usado, después mantenga pulsada la tecla  durante 10 segundos hasta que las tres teclas parpadeen en secuencia:

El aparato se encuentra en modalidad programación.

Configure la máquina como desea; para salir del menú programación espere 15 segundos.



Nota Bene:

Si no se efectúa ninguna selección en 15 segundos el aparato vuelve automáticamente a estar listo para el uso.

Configuración temperatura café

Si desea modificar la temperatura del agua con la que se prepara el café siga los pasos descritos a continuación:

1. Acceda al menú de programación;
2. Pulse la tecla  para entrar en la modalidad de selección de la temperatura del café: se encienden los indicadores relativos a la selección corriente:



baja



media



alta

3. Los indicadores empiezan a parpadear en secuencia;
4. Pulse a continuación la tecla correspondiente a la temperatura deseada:



baja



media



alta

5. La tecla parpadea  indicando que la selección está memorizada.

La máquina sale del menú y está lista para el uso.

Configurar la dureza del agua

El indicador (V2) que señala la necesidad de descalcificar el aparato se enciende después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua.

Si se desea, se puede programar la cafetera en función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

Proceda de la siguiente manera:

1. Acceda al menú de programación;
2. Pulse la tecla  para entrar en la modalidad de selección de la dureza del agua: se encienden los indicadores relativos a la selección corriente:



3. Los indicadores empiezan a parpadear en secuencia;
4. Pulse la tecla relativa a la dureza del agua de su zona:

 agua ligera	 agua media	 agua dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l CaCO ₃	180-300mg/l CaCO ₃	360mg/l CaCO ₃

La tecla parpadea  indicando que la selección está memorizada.

La máquina sale del menú y está lista para el uso.

Configurar el autoapagado (stand-by)

Por motivos de ahorro energético el aparato está dotado de una función de autoapagado para el caso de que no se use durante un periodo prolongado. Para volver a encender el aparato pulse cualquier tecla en el panel de control.

1. Acceda al menú de programación;
2. Pulse la tecla  para entrar en la modalidad de selección del tiempo de autoapagado: se encienden los indicadores relativos a la selección corriente:



3. Los indicadores empiezan a parpadear en secuencia;
4. Pulse a continuación la tecla correspondiente al tiempo deseado:



5. La tecla parpadea  indicando que la selección está memorizada.

La máquina sale del menú y está lista para el uso.

Valores de fábrica (reset)

Con esta función se restablecen todos los ajustes del menú y todas las programaciones de las cantidades volviendo a los valores de fábrica.

Para restablecer los valores de fábrica, proceda como sigue:

1. Acceda al menú de programación;
2. Gire la manopla vapor a la posición ;
3. Presione la tecla : los tres indicadores parpadean simultáneamente para confirmar el restablecimiento de los ajustes originarios.
4. Los indicadores  y  parpadean para indicar que la manopla vapor debe ser cerrada (símbolo ).

Una vez cerrada la manopla del vapor el aparato está listo para el uso.

CÓMO PROCEDER PARA HACER EL CAFÉ EXPRESO

Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- Enganche a la máquina el portafiltros con el filtro introducido **sin añadir el café**. Utilizando la misma taza con la que se preparará el café pulse la tecla 1 taza y vierta agua caliente en la taza para calentarla.
- Aumente la temperatura del café en el menú programación.
- Durante el funcionamiento el apoya tazas (D) se calienta: apoye en él las tazas a utilizar.

Cómo preparar el espresso con el café molido

1. Introduzca el filtro para café molido (P o Q) en el portafiltro (fig. 6). Utilice el filtro con el símbolo  impreso abajo si quiere hacer un café o el filtro con el símbolo  impreso abajo si quiere hacer 2 cafés.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 g (fig. 7). Si desea, en cambio, preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidas escasas de café molido (unos 7+7 g). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar que el café molido se derrame.

⚠ Atención:

para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el prensador (fig. 8).

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si se presiona demasiado, el café saldrá lentamente y será fuerte. Al contrario, si se presiona poco, el café saldrá demasiado rápidamente y será ligero.

4. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina: para un enganche correcto, es necesario alinear el mango del portafiltro al símbolo IN-SERT (fig. 9), enganche el portafiltro y gire la empuñadura hacia la derecha, hasta alinearla con la posición CLOSE.
5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10). Se aconseja calentar las tazas antes de hacer el café enjuagándolas con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese que los indicadores correspondientes a las teclas de producción de café estén encendidos, luego presione el botón de producción  o : el aparato procede e interrumpe automáticamente el suministro.

Cómo preparar el espresso con las pastillas

Nota Bene:

utilice pastillas de café que cumplan con la norma ESE: dicha norma se indica en los envases con la siguiente marca.



La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.

1. Introduzca el filtro para café en pastillas (con el símbolo  impreso abajo) en el portafiltro.
2. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible sobre el filtro (fig.11) Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.

Proceda siguiendo los puntos del 4 al 6 del párrafo precedente.

Nota Bene:

- Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando el botón producción presionado anteriormente.
- En cuanto termina la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, es suficiente mantener presionado (no más de 3 segundos) el botón producción presionado anteriormente. La producción se interrumpe automáticamente después de varios segundos.
- Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda.

¡Peligro de quemaduras!

Para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está preparando el café y siempre espere varios segundos una vez servido.

Programar la cantidad de café por taza

La cafetera se ha programado en la fábrica para producir cantidades estándar. Si desea modificar estas cantidades, lleve a cabo el siguiente procedimiento:

1. Coloque una o varias tazas bajo las boquillas del portafiltro.
2. Pulse la tecla que desea programar ( o ) y manténgalo presionada. La cafetera empieza a producir café y el otro botón de producción de café parpadea para indicar que la máquina está en modo programación.
3. En cuanto se alcance la cantidad deseada de café en la taza, suelte la tecla: la producción se interrumpe y el indicador parpadera para indicar que la cantidad se ha memorizado correctamente.
4. Cuando los dos indicadores de producción de café se queden fijos la máquina está lista para el uso.

CÓMO HACER EL CAPUCHINO

1. Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Presione la tecla  (fig. 12): el indicador parpadea;
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que desee preparar. La leche debe ser fría de frigorífico (¡no caliente!). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 o 3 veces (fig. 13).

Nota Bene:

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

4. Espere a que el indicador relativo a la tecla  quede fijo, lo que indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
5. Coloque un recipiente vacío bajo el capuchinador y abra la manopla durante unos segundos para expurgar la eventual presencia de agua en el circuito. Cierre la manopla.
6. Coloque el recipiente con la leche bajo el capuchinador.
7. Sumerja el capuchinador en la leche varios milímetros (fig. 14). Gire la manopla vapor a la posición . Del capuchinador sale vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa sumerja el capuchinador en la leche y gire el contenedor con movimientos lentos, de abajo arriba.
8. Cuando el volumen de la leche se doble sumerja profundamente el capuchinador y siga calentando la leche (fig. 15). Una vez alcanzada la temperatura (el valor ideal es de 60°C) y la densidad de crema deseada interrumpa la

producción de café girando la manopla vapor en sentido horario.

- Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.



Nota Bene:

- si se deben preparar varios capuchinos hay que hacer antes todos los cafés y solo al final preparar la lecha montada para todos los capuchinos;
- para salir de la función vapor pulse cualquier tecla: los indicadores  y  parpadean para indicar que la temperatura es demasiado alta para producir café (ver párrafo "Enfriamiento caldera").

Se aconseja una producción de vapor máxima de 60 segundos.



Atención:

Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el capuchinador después de usarlo.

Proceder de la siguiente forma:

- Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 4, y 5 del párrafo anterior) girando la manopla vapor. Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando la tecla ON/OFF.
- Con una mano mantenga sujetado el tubo capuchinador y con la otra desbloquee el capuchinador girándolo en sentido horario, sáquelo después hacia abajo (fig. 16).
- Quite la boquilla vapor de goma del tubo de producción tirando de ella hacia abajo (fig. 17).
- Lave cuidadosamente el capuchinador y la boquilla vapor con agua tibia (fig. 18).
- Verifique que el agujero indicado por la flecha de la fig. 18 no está obturado.
- Monte de nuevo la boquilla vapor introduciéndola hacia arriba en el tubo vapor.
- Monte de nuevo el capuchinador metiéndolo hacia arriba y girándolo en sentido antihorario.

Enfriamiento caldera

Si se desea hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche hay que enfriar antes la caldera, en caso contrario el café sale quemado. Proceda de la siguiente manera:

- coloque un recipiente bajo el capuchinador;
- abra la manopla vapor para producir agua caliente y enfriar la caldera;

- la producción de agua caliente se interrumpe automáticamente cuando la caldera se ha enfriado; cuando la bomba deje de funcionar y ya no salga agua cierre la manopla vapor.

La máquina está lista para el uso.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Encienda la máquina pulsando la tecla ON/OFF (fig. 4). Espere a que los indicadores de producción de café estén encendidos.
- Coloque un recipiente bajo el capuchinador.
- Gire la manopla vapor a la posición : el agua caliente saldrá del capuchinador.
- Para interrumpir la salida de agua caliente cierre la manopla y pulse cualquier tecla.

Se aconseja una producción de vapor máxima de 60 segundos.

LIMPIEZA



¡Peligro!

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, desconecte el enchufe de la toma y deje que la máquina se enfríe.

Limpieza de la bandeja recogegotas



¡Atención!

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida (fig. 19). Antes de que este indicador empiece a sobresalir de la bandeja de soporte de las tazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de lo contrario el agua podría rebosar por el borde y estropear la máquina, la superficie de apoyo o la zona que la rodea.

- Retire la bandeja (fig. 20).
- Retire la rejilla apoyatazas, elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: vuelva a ensamblar la bandeja recogegotas.
- Introduzca nuevamente la bandeja recoge gotas.

Limpieza de los filtros de café

Limpie regularmente los filtros de café enjuagándolos debajo del agua corriente. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 21).

Limpieza del vertedor de la caldera

Cada 200 preparaciones de café, realice un enjuague del vertedor de la caldera, dejando salir del vertedor de la caldera aproximadamente 0,5 l de agua (presione el botón correspondiente a la producción de café sin utilizar el polvo de café).

Otras limpiezas

1. Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos. Bastará un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente la copa portafiltro.

Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (más o menos una vez al mes) el depósito de agua con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.



No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.

Descalcificación

Descalcifique la máquina cuando se enciende el indicador naranja relativo a la tecla



- El descalcificador contiene ácidos que pueden irritar la piel y los ojos. Respete rigurosamente las advertencias de seguridad del fabricante indicadas en el recipiente del descalcificador, y las advertencias relacionadas con el comportamiento que se debe adoptar en caso de que haya contacto con la piel o los ojos.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.

Siga el siguiente procedimiento:

1. Llene el depósito con la solución descalcificante, obtenida diluyendo con agua el descalcificante, de acuerdo con las indicaciones que se leen en el envase.
2. Pulse la tecla ON/OFF.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el capuchinador.
4. Espere a que los indicadores o queden fijos, lo que indica que la máquina está lista para el uso.
5. Mantenga pulsada la tecla durante 10 segundos hasta que las tres teclas parpadeen en secuencia.
6. Coloque la manopla vapor en pos. /☉.
7. Pulse la tecla para iniciar la descalcificación.
8. El programa de descalcificación se activa y el líquido descalcificante sale por el surtidor de agua. El programa de descalcificación realiza automáticamente toda una serie de enjuagues por intervalos para eliminar los restos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar completamente el depósito.

Nota Bene:

Para limpiar el vertedor de la caldera durante la descalcificación cierre de vez en cuando la manopla vapor para hacer salir pequeñas cantidades de descalcificador del vertedor de la caldera.

9. La máquina interrumpe el funcionamiento: el indicador naranja sigue parpadeando para indicar que la máquina continúa con la función descalcificación.
10. El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua fresca. Extraiga el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente y llénelo hasta el nivel MÁX con agua fresca y coloque en la máquina el depósito de agua.
11. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificante y colóquelo de nuevo vacío bajo el suministrador de agua caliente.
12. Asegúrese de que la manopla vapor está en posición /☉, a continuación pulse la tecla para iniciar el enjuague.

Nota Bene:

Para limpiar el vertedor de la caldera durante la descalcificación cierre de vez en cuando la manopla vapor para hacer salir pequeñas cantidades de agua del vertedor de la caldera.

13. Cuando el depósito de agua está vacío el enjuague termina y se apaga el indicador naranja.
 14. Asegúrese de que la manopla esté en posición cerrada (símbolo ☉).
- El aparato está ahora listo para ser usado.

La garantía no cubre reparaciones de la cafetera necesarias debido a problemas de cal si la descalcificación arriba descrita no se ha efectuado regularmente.

SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

Indicadores	Operación	Significado de los indicadores
	Encendido del interruptor ON/OFF	El aparato realiza un autodiagnóstico, indicado por el parpadeo en secuencia de los indicadores.
	El aparato está encendido	Indicadores intermitentes: El aparato se está calentando para hacer café Indicadores fijos: el aparato está listo para hacer café Los indicadores parpadean rápidamente: el depósito está vacío o el aparato no logra producir café. Consulte párr. "Si algo no funciona"
	Es necesaria la función vapor	Indicador intermitente: el aparato se está calentando para hacer vapor Indicador fijo: el aparato está listo para hacer vapor
	Manopla vapor abierta	Indicadores intermitentes: cierre la manopla vapor
	Temperatura de la caldera elevada	Indicadores intermitentes: Enfríela tal y como se indica en el apartado correspondiente

SI ALGO NO FUNCIONA

Problema	Causa	Solución
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El depósito está colocado incorrectamente y las válvulas en el fondo del mismo no están abiertas	Ejerza una leve presión en el depósito para abrir las válvulas situadas en el fondo del mismo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera del café espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Haga sustituir la junta de la caldera del café espresso en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas

El portafiltro no se engancha en el aparato	En el filtro ha sido puesto demasiado café	Utilice el medidor suministrado y confirme que el filtro a utilizar es el correcto para el tipo de preparación
La crema del café es clara (sale rápidamente por la boquilla)	El café molido no está bien prensado	Preñe aún más el café molido
	La cantidad de café molido no es suficiente	Aumente la cantidad de café molido
	La molienda del café es gruesa	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	El café molido no es del tipo correcto	Cambie el tipo de café molido
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Preñe menos el café
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apart. "limpieza del vertedor de la caldera".
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apart. "Limpieza del filtro"
	La molienda del café es demasiado fina	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso que no esté demasiado húmedo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación"
Luego de preparar el café, el filtro queda enganchado al vertedor de la caldera		Introduzca nuevamente el portafiltro, prepare café y luego retire el portafiltro.
La máquina no produce ninguna bebida y los indicadores  ,  y  parpadean por unos segundos.	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito de agua
	El depósito está colocado incorrectamente y las válvulas en el fondo del mismo no están abiertas	Ejerza una leve presión en el depósito para abrir las válvulas situadas en el fondo del mismo
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apart. "limpieza del vertedor de la caldera".
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apart. "limpieza del filtro"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación"
La máquina no funciona y parpadean todos los indicadores		Desconecte inmediatamente el aparato y diríjase a un centro de asistencia autorizado