

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser usado por personas (incluido los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y de conocimiento, siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse que no jueguen 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.
- No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
No está previsto 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.
- En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años si están bajo vigilancia o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños salvo cuando son mayores de 8 años y operen bajo vigilancia. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si queda sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.



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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Peligro! La inobservancia puede ser o es causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

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

Así pues, atégase a 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 el servicio de asistencia técnica.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, quite la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.



Atención: El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones o de daños al aparato.

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



Peligro de quemaduras! El incumplimiento puede ser, o es, la causa de quemaduras.

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.

Uso conforme al destino

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

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

INSTRUCCIONES DE 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 de uso.



Nota bien:

Guarde 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.

Instalación del aparato



Atención!

Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

- 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 25 cm por encima de la cafetera.
- 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).



Todos los componentes de la cafetera no deben lavarse nunca en lavavajillas.

Conexión del aparato



Atención!

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 a un toma corriente instalada de acuerdo a las regulaciones con capacidad mínima de 10 A, con una eficiente descarga a tierra.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro adecuado por personal cualificado.

DESCRIPCIÓN (pag. 3)

- A1. Selector "Flavor Selector" café filtro
- A2. Depósito de agua café exprés
- A3. Depósito de agua café filtro
- A4. Tapa del depósito de agua
- A5. Portafiltro para café filtro
- A6. Flavor Savor
- A7. Plancha recalentadora para café filtro
- A8. Prensador
- A9. Bandeja de goteo
- A10. Bandeja apojatazas para café exprés
- A11. Tubo de suministro vapor
- A12. Emulsionador
- A13. Boquilla
- A14. Vaporizador de la caldera exprés
- A15. Interruptor ON/OFF café exprés (en la parte posterior del aparato)
- A16. Pomo vapor para capuchino/agua caliente

Descripción panel de control

- B1. Pomo selector para café exprés o vapor
- B2. Posición vapor
- B3. Posición standby
- B4. Indicador de encendido café exprés
- B5. Posición café exprés/agua caliente
- B6. Indicador OK temperatura
- B7. Interruptor encendido/apagado café filtro
- B8. Indicador encendido/apagado café filtro

Descripción de los accesorios

- C1. Portafiltro café exprés
- C2. Filtro 1 taza o 1 pastilla café exprés
- C3. Filtro 2 tazas café exprés
- C4. Dosificador medidor con prensador
- C5. Filtro permanente (*sólo algunos modelos)
- C6. Garrafa para café filtro

PREPARACIÓN DEL CAFÉ FILTRO

Nota bien:

La primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, ejecutándolo como para hacer el café, hasta vaciar dos depósitos de agua. A continuación, proceder con la preparación del café.

Autoapagado

Si el aparato no se utiliza por un cierto período de tiempo (distinto de acuerdo de los modelos), se apaga automáticamente (el piloto de alimentación se apaga).

Preparar el café filtro

- Abra la tapa y extraiga el depósito de agua situado a la derecha (fig. 1).
- Llene el depósito con agua fresca, y limpie hasta el nivel correspondiente a las tazas de café que usted desea hacer prestando atención de no exceder la MAX (Fig. 2).
- Introduzca de nuevo el depósito en la máquina presionándolo ligeramente a fin de abrir la válvula situada en el fondo del depósito mismo. Si lo desea, puede dejar el depósito en su lugar y para llenarlo puede utilizar la jarra de café drip que muestra las indicaciones de nivel (fig. 3).
- Abra la portezuela del portafiltro, girandola a la derecha (fig. 4).
- Coloque el filtro permanente (si lo hay) (o el papel de filtro) en portafiltro (fig. 5).
- Coloque el café molido en el filtro utilizando el dosificador en dotación y nivele uniformemente (fig. 6). Como regla general, utilice un medidor raso de café (aproximadamente 7 gramos) por cada taza que se obtiene (ejemplo 10 medidores para obtener 10 tazas).
- Cierre la portezuela y coloque la jarra, con la tapa inderida, sobre la plancha recalentadora.
- Elija el aroma deseado como se describe en "CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DE CAFÉ FILTRO".
- Pulse el interruptor ① (B7). El indicador (B8) sobre el interruptor indica que la máquina está funcionando.
- El café empieza a salir después de algunos segundos.

Es totalmente normal que mientras sale el café el aparato emita vapor.

Para mantener el café caliente después de percolación, coloque la jarra sobre la plancha recalentadora y deje encendida la máquina (indicador café filtro encendido): el café en la jarra se mantiene a la temperatura adecuada.

- Para apagar la máquina, presione el interruptor ① (B7).

Selecionar el aroma de café filtro

Con el Flavor Selector, es posible seleccionar el aroma de café filtro de acuerdo a su gusto. Girando el pomo de regulación aroma de café filtro (fig. 7), se puede configurar la máquina para conseguir un café con regusto fuerte (posición STRONG) o ligero (posición LIGHT).

El dispositivo Flavor Selecto cambia el regusto del café, más o menos fuerte, mientras que el sabor auténtico permanece inalterado.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRES

Nota bien:

La primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, ejecutándolo como para

hacer el café, hasta vaciar dos depositos de agua. A continuación, proceder con la preparación del café.

Autoapagado

Si el aparato no se utiliza por un cierto período de tiempo (distinto de acuerdo de los modelos), se apaga automáticamente (el piloto de alimentación se apaga).

Pre calentamiento del grupo café

Para obtener un café expreso a la temperatura justa, se recomienda pre-calentar la máquina de esta manera:

1. Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 8). Se enciende el indicador café exprés (B4).
2. Introduzca el filtro en el portafiltro (fig. 9). Asegúrese de que el sillar está correctamente insertado en su alojamiento. Enganche el portafiltro, completo de filtro, a la máquina (fig. 10) sin llenarlo de café molido. Utilice el filtro más pequeño si desea preparar un café o el filtro más grande si desea 2 cafés.
3. Coloque una taza debajo del portafiltro. Use la misma taza con la cual se preparará el café de manera de pre-calentarla.
4. Espere el encendido del indicador **OK** y después gire el pomo del selector a la posición ☐/☉ (fig. 11), deje salir el agua hasta el apagado del indicador, luego interrumpa girando el selector a la pos. ☛ y vacíe la taza.

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

Preparar el exprés con el café molido

1. Después de haber efectuado el pre calentamiento de la cafetera y del portafiltro siguiendo las indicaciones del párrafo precedente, use el filtro más pequeño para preparar un café, y el más grande para preparar 2 cafés.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con un medidor raso de café molido, aproximadamente 7 gr. (fig. 12). Si desea, en cambio, preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidas escasas de café molido (aprox. 6+6 gr). 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. 13).

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café expreso. Si se presiona demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se

presiona poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá crema de color claro.

4. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina: gire el pomo hacia la derecha con decisión (fig. 10) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro. Se aconseja calentar las tazas antes de hacer el café enjuagándolas con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese que el indicador **OK** esté encendido (si está apagado, espere que se encienda) y gire el pomo selector a la posición ☐/☉ (fig. 11). Obtenida la cantidad de café deseada, interrumpir girando el pomo selector a la pos. ☛.
7. Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda.



Peligro de quemaduras!

Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el filtro mientras la máquina está en suministro.

8. Para eliminar el café usado, mantener el filtro bloqueado presionando con el adecuado botón incorporado en la empuñadura y hacer salir el café batiendo el portafiltro dado vuelta (fig. 14).
9. Para apagar el aparato, pulse el interruptor  en la parte posterior de la máquina.

Preparar el exprés usando las pastillas

1. Realice el pre calentamiento de la máquina como se describe en el párrafo «PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO DE CAFÉ», asegurándose de que dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta manera se obtiene el café más caliente.



Nota bien:

Utilice pastillas 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 expreso fácilmente y con pulcritud.

2. Introduzca el filtro pequeño en el portafiltro, Asegúrese de que el sillar esté debidamente instalado en su alojamiento como mostrado en en su alojamiento como mostrado en la fig. 9.
3. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible sobre el filtro (fig.15) Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
4. Enganche el portafiltro a la máquina, girándolo siempre hasta el fondo (fig. 10).
5. Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo precedente.

PREPARACIÓN DEL CAFÈ CAPUCHINO

1. Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Gire el pomo selector a la posición  (fig. 16).
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces.



Nota bien:

Se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico (aproximadamente 5° C).

4. Coloque el recipiente con la leche bajo el capuchinador.
5. Espere el encendido del indicador **OK**. El encendido del indicador indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
6. Saque el capuchino y gírelo (fig. 17): durante la operación, tenga cuidado de no tocar el vaporizador de la caldera que es caliente. A continuación, coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
7. Sumerja el emulsionador en la leche por algunos milímetros. Gire el pomo vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 18): por el emulsionador sale el vapor que confiere un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos y de abajo hacia arriba.
8. Cuando el volumen de la leche se doble, sumerja profundamente el capuchinador en profundidad y siga calentando la leche. Alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C) y la densidad de la crema deseada, interrumpa el suministro del vapor girando el pomo del vapor en sentido horario para interrumpir el suministro de vapor y gire el selector a la pos. .
9. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés preparado anteriormente. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.



Nota bien:

- 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;
- Si desea preparar el café de nuevo después de espumar la leche, espere hasta que la caldera está bien refrigerada, porque de lo contrario el café sale quemado. Para enfriar la caldera, coloque un recipiente debajo del vaporizador de la caldera; gire el pomo selector a la posición  (fig. 11); haga salir el agua hasta que esté apagado

el indicador "OK"; coloque otra vez el pomo del selector en  y prepare el café como descrito en los párrafos anteriores.

Se recomienda el suministro del vapor como máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces consecutivas.



Atención:

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

Proceder de la siguiente forma:

1. Haga salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, y 5 del párrafo anterior) girando el pomo vapor (fig. 18). Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor ON/OFF.
2. Con una mano sujete firmemente el tubo emulsionador, y con la otra mano, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por abajo (fig. 19).
3. Extraiga la boquilla vapor sacándola por el tubo de salida y tirando de ella hacia abajo.
4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controle que los dos orificios indicados con las flechas en la fig. 20 no estén obstruidos. Si fuese necesario, límpielos con un alfiler.
6. Monte de nuevo la boquilla vapor, colóquela y gírela enérgicamente hacia la parte superior del tubo vapor (fig. 21).
7. Monte de nuevo el emulsionador, introduciéndolo hacia arriba y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 22).

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 8). Se enciende el indicador de encendido café exprés (B4).
2. Espere el encendido del indicador **OK**.
3. Coloque un recipiente debajo del capuchinador.
4. Cuando el indicador **OK** se enciende, gire el pomo selector a  (fig. 16) y simultáneamente gire el pomo selector vapor en sentido antihorario de por lo menos media vuelta (fig. 18): el agua caliente saldrá del capuchinador.
5. Para interrumpir la salida del agua caliente, gire el mando selector vapor en sentido horario y gire el selector a .

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

LIMPIEZA



- Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza de las partes externas de la cafetera, apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y deje que se enfríe.

Limpiar el flavor sabor

Para limpiar el Flavor Savor más fácilmente, es posible sacarlo del portafiltro (A6) tirando de ella hacia arriba (fig. 23). Para añadirlo en su lugar, sólo tiene que insertar desde arriba en las guías el Flavor Savor.

Limpieza y mantenimiento de los filtros café exprés

Cada 300 cafés aproximadamente y de todas formas cuando el café sale por el portafiltro goteando o no sale del todo, limpie el portafiltro para el café molido de la forma siguiente:

- Extraiga el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 24) en el sentido indicado por la flecha que aparece en el tapón.
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón.
- Quite la junta de goma.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 25). Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 26).
- Ponga de nuevo el filtro y la junta sobre el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 27. Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta indicado por la flecha de la fig. 27.
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 28), asegurándose de que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (consulte la flecha fig. 28).
- Por último, enrosque el tapón (fig. 29).

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

Limpieza del vertedor de la caldera

Cada 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vertedor de la caldera espresso de la siguiente manera:

- Asegúrese que la máquina de café no esté caliente y que la clavija esté desconectada;

- Con la ayuda de un destornillador, destornille el tornillo que fija el vertedor de la caldera espresso (fig. 30);
- Quite el vertedor de la caldera;
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 30);
- Limpie cuidadosamente el vertedor con agua caliente frotando con un cepillo. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 26).
- Enguaje el vertedor debajo del grifo frotando siempre.
- Vuelva a montar el vertedor de la caldera prestando atención a colocarlo correctamente en la junta.

La garantía no es válida si la limpieza anteriormente descrita no se realiza de manera regular.

Otras limpiezas

1. Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos. Bastará un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente la copa porta-filtro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.
Para realizar el vaciado de la bandeja recogegotas, retire la rejilla apoyatazas, elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: luego vuelva a ensamblar la bandeja recogegotas. Limpie el depósito de agua con la ayuda de un limpiador para alcanzar mejor el fondo.



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

DESCALCIFICACIÓN

Descalcificación de la sección exprés

Se recomienda realizar una descalcificación de la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se recomienda usar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado.

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. Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 8). Se enciende el indicador de encendido (B4).
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de la ducha de la máquina y espere el encendido del indicador **OK**.
4. Gire el pomo selector ☐/☉ y haga fluir aproximadamente 1/4 de la solución en el depósito: de vez en cuando, gire el pomo de vapor y deje escapar poca solución a través el tubo emulsionador; a continuación, deje de girar el pomo selector a ☐ y deje actuar la loción por aproximadamente 5 minutos.

5. Repite el punto 4 otras 3 veces, hasta que el depósito esté vacío.
6. Para eliminar los restos de la solución y del sarro, enjuague el depósito bien, llenelo con agua limpia (sin descalcificador).
7. Gire el pomo selector a ☐/☉ (fig. 11) y haga salir hasta que el depósito se haya vaciado completamente;
8. Repita los pasos 6 y 7 de nuevo.

La garantía de la cafetera no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de cal si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de descalcificación anteriormente descritas.

Descalcificación de la sección café filtro

El sarro que contiene el agua con el pasar del tiempo causa obstrucciones que llegan a comprometer el buen funcionamiento del aparato. Es necesario descalcificar la máquina por lo menos cada 40 ciclos.

Se recomienda usar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado.

1. Diluir el producto en la jarra siguiendo las instrucciones en el envase del descalcificador mismo;
2. Vierta la solución descalcificante en el depósito;
3. Coloque la jarra en la plancha recalentadora;
4. Pulse el interruptor ① (B7) haga filtrar el equivalente de una taza y luego apague el aparato;
5. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita los pasos 4 y 5 de nuevo.
6. Encienda la máquina y haga salir hasta que el depósito esté completamente vacío.
7. Enjuague haciendo funcionar el aparato con sólo agua por lo menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

ELIMINACIÓN



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos; debe entregarse a un centro de recogida selectiva autorizado.



El aparato cumple las siguientes directivas CE:

- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008 y sucesivas enmiendas;
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.

DATOS TÉCNICOS

Tensión:	230 V~ 50/60 Hz
Potencia:	1750W
Dimensiones (l x p x h):	380 x 255 (350) x 335
Presión bomba exprés:	15 bar
Capacidad del depósito exprés:	1,2l
Capacidad del depósito café filtro:	1,4l
Longitud del cable de alimentación:	1330 mm
Peso:	5,4 Kg

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se presentan algunas disfunciones posibles.

Si el problema no se puede resolver como se describe, debe ponerse en contacto con la Asistencia Técnica.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El café espresso no sale mas	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito del agua
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El vaporizador de la caldera del café exprés está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del vaporizador de la caldera"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación como al parrafo de la sección Café Exprés
	El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera exprés ha perdido elasticidad	Sustituya la junta de la caldera exprés en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas.
Ruido elevado de la bomba	El depósito del agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
El café espresso está frío	La lámpada piloto OK no está encendida en el instante en el cual se presiona el interruptor de suministro del café	Espere el encendido de la lámpara del piloto OK
	El pre-calentamiento no se ha realizado	Efectúe el precalentamiento como se indica en el párrafo
	Las tazas no se han precalentado	Pre-caliente las tazas con agua caliente
	Sarro en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación como al parrafo de la sección Café Exprés
La crema del café es clara (el café sale rápidamente por la boquilla)	El café molido no está prensado suficientemente.	Preense más el café molido (fig. 13)
	La cantidad de café molido es insuficiente	Aumente la cantidad de café molido
	Moledura del café gruesa	Use únicamente café molido para cafeteras de café exprés
	La calidad de café molido no es del tipo correcto	Cambie la calidad de café molido

La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Prese menos el café (fig. 13)
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	El vaporizador de la caldera exprés está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del vaporizador de la caldera exprés".
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "limpieza del filtro"
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café molido para cafeteras de café exprés y no debe ser demasiado húmedo.
	La calidad de café molido no es del tipo correcto	Cambie la calidad de polvo de café molido
El portafiltro no se engancha a la unidad	En el filtro se ha vertido demasiado café	Use el medidor en dotación y asegurarse de que utilizar el filtro correcto para el tipo de preparación
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	La leche no está suficientemente fría	Utilice siempre leche a la temperatura del frigorífico
	El capuchinador está sucio	Limpie cuidadosamente los orificios del emulsionador, en particular, los que se indican en la fig. 20
El café filtro o exprés tiene un sabor ácido	El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente	Enjuague el aparato como se describe en el párrafo «Descalcificación de la sección de filtro" o «Descalcificación la sección exprés"
El tiempo de filtración del café filtro se ha alargado	El circuito del café filtro debe ser descalcificado	Realice la descalcificación como al párrafo de la sección «Descalcificación de la sección café filtro»