

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, al no ser que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya acerca del uso con seguridad de la máquina.
- Los niños siempre se deben vigilar para asegurarse que no juegan con el aparato.
- El usuario debe realizar la limpieza y mantenimiento y no debe llevarse a cabo por niños sin vigilancia.
- Para la limpieza no sumerja nunca el aparato en agua.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. El uso no es previsto en: ambientes destinados a cocinas para el personal de empresas, oficinas y otros lugares de trabajo, agroturismo, hotel, motel y otros establecimientos de huéspedes o alquiler de camas.
- Si existen daños en el enchufe o el cable de alimentación, sustitúyalo exclusivamente dirigiéndose a la Asistencia Técnica, a fin de prevenir cualquier riesgo.

SÓLO PARA MERCADOS EUROPEOS

- Permita utilizar el aparato a niños mayores de 8 años si están vigilados o instruidos de manera que puedan utilizar el aparato de manera segura y son conscientes de los peligros relacionados con su uso.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento que el usuario debe realizar no deben llevarse a cabo por niños menores de 8 años y siempre deben ser supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños con una edad inferior a 8 años. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes, podrán utilizar el aparato si están vigilados atentamente o instruidos de manera que puedan utilizar el aparato de manera segura y son conscientes de los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconectar siempre el aparato de la red de alimentación si permanece sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.



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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

 **¡Peligro!** El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones de choque eléctrico con peligro para la vida.

Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica no se puede descartar que produzca descargas eléctricas.

Respete las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos o pies mojados.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese que la toma de corriente siempre sea libre de acceso porque sólo así podrá desconectar el enchufe si es necesario.
- Si se desea quitar el enchufe de la toma, tirar directamente del enchufe. Nunca tire del cable porque podría dañarse.
- Para desconectar el aparato completamente, quitar el enchufe de la toma de corriente.
- En caso de daños en el aparato, no intente repararlos. Apagar el aparato, quitar el enchufe de la toma y dirigirse a la Asistencia Técnica.
- Antes de cualquier operación de limpieza apagar la máquina, quitar siempre el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe.

 **Atención:** El incumplimiento de las instrucciones puede ser causa de lesiones o de daños en el aparato.

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

 **¡Peligro de quemaduras!** El incumplimiento de las instrucciones puede ser y es causa de abrasiones y quemaduras.

Este aparato produce agua caliente y por lo tanto se puede producir vapor de agua.

Prestar atención para no estar en contacto con salpicaduras de agua y vapor caliente.

Uso conforme al destino

Este aparato se ha diseñado para la preparación de café y para calentar bebidas.

Cualquier uso diferente se considerará impropio y, por consiguiente, peligroso. El fabricante no se hace responsable por daños causados por un uso inapropiado del aparato.

Instrucciones de uso

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede ser causa de lesiones o de daños en el aparato.

El fabricante no se hace responsable por daños causados por un uso inapropiado del aparato.

 **Nota:**

Conservar estas instrucciones. Si el aparato se cede a otras personas, proporcionar también las instrucciones de uso.

Control del aparato

Después de haber desembalado el aparato, controle su integridad y la presencia de todos los accesorios. No utilice el aparato si existen daños evidentes. Póngase en contacto con la Asistencia Técnica De'Longhi.

DESCRIPCIÓN

Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

- A1. Deposito agua extraíble
- A2. Apoya tazas
- A3. Alojamiento deposito agua
- A4. Guía porta accesorios (filtros café)
- A5. Tapa
- A6. Mando vapor/agua caliente
- A7. Cappuccinatore (**diferente según el modelo)
- A8. Boquilla cappuccinatore
- A9. Suministrador
- A10. Manguito de selección del cappuccinatore (*sólo en algunos modelos)
- A11. Interruptor ON/OFF
- A12. Visor nivel agua del deposito
- A13. Vertedor caldera
- A14. Bandeja para taza o vaso (*sólo en algunos modelos)
- A15. Recipiente para las gotas (**diferente según el modelo)
- A16. Indicador del nivel de agua del recipiente para las gotas (*sólo en algunos modelos)
- A17. Bandeja para apoya tazas (*sólo en algunos modelos)

Descripción panel de control

(pág-3 - B)

- B1. Mando selección función
- B2. Indicador OK
- B3. Indicador alimentación I

Descripción de los accesorios

(pág-3 - C)

- C1. Copa - base de filtros
- C2. Filtro de crema para 1 café
- C3. Filtro de crema para 2 cafés
- C4. Filtro de crema para cápsulas ESE
- C5. Medidor de café / émbolo
- C6. Producto para la decalcificación (***no incluido se puede adquirir en centros de asistencia autorizados)
- C7. Producto para ablandar el agua (***no incluido se puede adquirir en centros de asistencia autorizados)

INSTALACIÓN DEL APARATO



¡Atención!

Cuando instale el aparato observe 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 a su alrededor. 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 exclusivamente a tomas de corriente instaladas correctamente con una capacidad mínima de 10A y dotadas de una toma de tierra eficiente. En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, cambiar la toma por otra del tipo correcto, operación que deberá realizar personal profesionalmente cualificado.

LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abrir la tapa del depósito del aparato (fig. 1), luego extraiga el depósito tirándolo hacia arriba (fig. 2).
2. Llene el depósito de agua fresca y limpia procurando no superar la palabra MÁX. (fig. 3). Introduzca de nuevo el depósito presionándolo ligeramente a fin de abrir las válvulas situada en el fondo del depósito mismo.
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. Comprobar el nivel de agua en el depósito mediante el pertinente visor (A 12).

PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Encienda el aparato pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 4): se enciende el piloto de alimentación **I**;
2. Introduzca en la copa portafiltro el filtro de café que se quiere usar (fig. 5);
3. Enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6).
4. Sitúe un recipiente de 0,5 litros debajo del vertedor de la caldera y otro recipiente de 0,5 litros debajo del cappuccinatore (fig. 7).
5. Esperar el encendido de la luz del indicador **OK** (fig. 8) y justo después mover el seleccionador en posición  /  (fig. 9): dejar rebosar después del portafiltro casi medio depósito;
6. Girar luego la manopla vapor en posición  /  (fig. 10) y dejar salir del cappuccinatore toda el agua restante del depósito.
7. Cierre la manopla de vapor en posición **0** y volver a llevar el selector en pos. **I** (STAND-BY);
8. Vaciar los dos contenedores y volver a colocarlos debajo del vertedor de la caldera y debajo del cappuccinatore y repetir los puntos 5-6-7.

La cafetera está ahora lista para usar.

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).

Consejos para obtener un café más caliente

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

1. Encender la máquina presionando el interruptor ON/OFF (el respectivo piloto se ilumina) (fig. 4) y enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6).
2. Coloque una taza debajo del portafiltro. Use la misma taza con la cual se preparará el café de manera de pre-calentarla.
3. Espere el encendido del piloto **OK** (fig. 8) y después gire la manopla del selector en posición  /  (fig. 9), dejar salir el agua hasta el apagado del piloto **OK**, luego interrumpir girando el selector en pos. **I**;
4. Vaciar la taza, espere que la lámpara piloto **OK** se vuelva a encender de nuevo y repita otra vez la misma operación.

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

Bandeja para taza o vasos (sólo modelos ECP35.31 y ECP33.21)

Si se utilizan tazas o vasos altos (por ej. café largo o latte machiato), extraer el depósito recoge gotas y apoyar la taza directamente sobre la bandeja (A14 - fig. 11). Una vez prepare la bebida, volver a colocar el depósito.

CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO CON EL CAFÉ

MOLIDO

1. Introduzca el filtro de café molido (C2 o C3) en la base para filtros. Utilice el filtro  si desea preparar un café o el filtro  si desea 2 cafés.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa 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 poco a poco 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 presionar ligeramente con el prensador (fig. 13). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. 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 la empuñadura hacia la derecha con decisión (fig. 6) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 14). Se aconseja calentar las tazas antes de hacer el café y enjuagar con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese que el indicador **OK** (fig. 8) esté encendido (si está apagado, espere que se encienda) y gire el pomo selector a la posición . Obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir, gire el mando en pos. I;
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 apagar el aparato, pulse el interruptor ON/OFF.

COMO PREPARAR EL ESPRESSO USANDO LAS PASTILLAS

1. Realizar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo "Consejos para un café más caliente", asegurándose de dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta manera se obtiene el café más caliente.

 **Nota:** 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 espresso fácilmente y con pulcritud.

2. Introduzca el filtro de café en cápsulas (C4 ) en la base para filtros;
3. Introduzca la cápsula centrándola lo más posible sobre el filtro (fig. 15). Siga siempre las instrucciones que figuran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro;
4. Enganche el portafiltro a la máquina, girándolo siempre hasta el fondo (fig. 6);
5. Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo precedente.

CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO

1. Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Girar el selector en posición  (fig. 16) y espere el encendido del piloto **OK**;
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 ó 3 veces (fig. 17).

 **Nota:** se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.

4. Sólo **ECP 35.31**: Asegúrese que el manguito del cappuccinatore (A10) esté en posición "CAPPUCCINO" (fig. 18);
5. Coloque el recipiente con la leche bajo el cappuccinatore;
6. Espere el encendido de la lámpara del piloto **OK**. El encendido de la lámpara indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
7. Abrir el vapor girando la manopla del vapor en posición  por algunos segundos para expurgar la eventual presencia de agua en el circuito mismo. Vuelva a cerrar el vapor;
8. Sumerja el cappuccinatore en la leche durante 5 mm (img 19) y mover el mando vapor en posición . En este momento, la leche comienza a aumentar de volumen y a asumir un aspecto cremoso;
9. Cuando el volumen de la leche se doble sumerja profundamente el cappuccinatore en profundidad y siga calentando

la leche. Alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir el suministro del vapor girando el mando del vapor en posición **0** y girar el selector función en posición **I**;

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



Nota:

- Si se deben preparar varios capuchinos hay que hacer antes todos los cafés y solo al final preparar la leche montada para todos los capuchinos;
- 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. Para enfriarla coloque un recipiente debajo del vertedor de la caldera, gire el selector función en posición y haga salir el agua hasta que se apague el piloto OK. Volver a colocar el selector en posición **I** y luego proceder con la preparación del café.

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

PREPARACIÓN DE LATTE CALIENTE (HOT MILK - SÓLO MODELO ECP35.31)

Para preparar un latte caliente sin espuma, proceder como se ha descrito en el párrafo anterior, asegurándose que el manguito del cappuccinatore (A10) esté posicionado hacia arriba, en posición "HOT MILK".

LIMPIAR EL CAPPUCCINATORE DESPUÉS DE CADA USO



¡Atención! Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el cappuccinatore después de usarlo.

Proceder de la siguiente forma:

- Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 6, y 7 del apartado "CÓMO preparar el CAPPUCCINO") girando el mando vapor en posición . Con esta operación el cappuccinatore descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apagar el aparato girando el mando vapor en posición **0** y el mando selección función en posición **I**;
- Esperar algunos minutos a que el cappuccinatore se enfríe: girar hacia el exterior el cappuccinatore y llevar el cappuccinatore hacia abajo para extraerlo (fig. 20);

Modelo ECP35.31

- Deslice hacia abajo la boquilla (fig. 21).
- Empuja el manguito hacia arriba y asegúrese que los agujeros indicados por la flecha en la fig. 22 no se tapan. Si es necesario, limpiar con la ayuda de un afilitero.
- Volver a poner la boquilla, mover el manguito hacia abajo y volver a poner el cappuccinatore sobre la boquilla girándolo y llevándolo hacia arriba hasta el enganche.

Modelos ECP33.21 y ECP31.21

- Deslice hacia abajo la boquilla del espumador (fig. 23).
- Controle que los agujeros del espumador que se indican en la fig. 24, no estén tapados. Si es necesario, limpiar con la ayuda de un afilitero.
- Volver a poner la boquilla y volver a poner el cappuccinatore sobre la boquilla girándolo y llevándolo hacia arriba hasta el enganche.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 4). Espere que el piloto **OK** esté encendido.
- Coloque un recipiente bajo el cappuccinatore.
- Cuando la lámpara indicador luminoso **OK** se enciende, girar el mando del selector función en posición y simultáneamente girar el mando selector vapor en posición : el agua caliente saldrá del cappuccinatore;
- Para interrumpir la salida del agua caliente, girar el mando selector vapor en sentido **0** y girar el selector en posición **I**.

Se aconseja un suministro máximo de 60 segundos.

LIMPIEZA

Limpieza de la máquina

Las partes siguientes de la máquina se deben limpiar de vez en cuando:

- el envase recoge gotas (A15)
- los filtros de café (C2, C3 y C4);
- el calentador de agua (A5);
- el depósito de agua (A8);
- el cappuccinatore (A7) como se indica en el párrafo "Limpieza del cappuccinatore después de cada uso";



¡Atención!

- Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos ni alcohol.
- No use objetos de metal para quitar las incrustaciones o las acumulaciones de café porque podrían rayar las superficies de metal o plástico.



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



Nota:

Si no se utiliza la máquina durante 3/4 días se aconseja, antes de utilizarla, que se proceda a enjuagar como se indica en el párrafo "Primera vez que se utiliza el aparato".

Limpeza del envase recoge gotas



Modelos ECP35.31 y 33.21: ¡Atención!

El envase para recoger gotas dispone de un sensor flotante (de color rojo) del nivel del agua contenida. Antes de que el indicador se encienda quite la bandeja para apoyar tazas (fig. 25), es necesario vaciar el recipiente y limpiarlo. De otra manera, el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, el plano de apoyo y la zona de alrededor.

1. Saque el recipiente (fig. 26);
2. **Modelos ECP35.21 y 33.21:** Saque la rejilla de apoyo de tazas, extraiga el agua y limpie el recipiente con un pañuelo; después vuelva a ensamblar el envase para recoger gotas; Extraer la bandeja para taza o vaso (A14), limpiar con agua, secar y volver a poner;
3. Entonces vuelva a colocar el envase para recoger gotas.

Limpeza de los filtros de café

Limpie los filtros de café regularmente enjuaguándolos debajo de agua corriente. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 27).

Limpeza del vertedor de la caldera

Después de cada 200 suministros de café, proceda a enjuagar el calentador de agua, haciendo salir de él aproximadamente 0,5 l de agua.

Limpeza del depósito de agua

1. Limpie de vez en cuando (aproximadamente una vez al mes) y después de cada sustitución del filtro suavizador (C7, *si previsto) el depósito de agua con un pañuelo mojado y un poco de detergente blando;
2. Extraiga el filtro (*si presente) y enjuáguelo con agua corriente;
3. Vuelva a colocar el filtro (si previsto), llene el depósito de agua fresca y vuelva a colocarlo;
4. (Sólo para modelos con filtro suavizador) Haga salir 100 ml de agua.

DESCALCIFICACIÓN

Se recomienda realizar una descalcificación de la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se recomienda usar el descalcificador De'Longhi (C6*) 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. Pulse el interruptor ON/OFF.

3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el cappuccinatore.
4. Espere que el piloto **OK** esté encendido.
5. Girar el mando selector en posición  /  y suministrar sobre 1/4 de solución contenida en el depósito: poco a poco abrir el mando vapor en posición  /  para que salga el agua del cappuccinatore. Luego interrumpir el suministro girando el selector en posición **I** y dejar actuar la solución por alrededor de 5 minutos;
6. Repetir el punto 5 otras 3 veces, hasta que el depósito esté vacío.
7. Para eliminar los rastros de solución anticálcica, enjuague bien el depósito y llenar con agua fresca (sin descalcificador).
8. Girar el selector en posición  /  y hacer salir el agua hasta vaciar el depósito de agua;
9. Repetir los puntos 7 y 8.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de la red:	220-240V-50/60Hz
Potencia absorbida:	1100W
Dimensiones LxAxF:	185x244(329)x305 mm
Presión:	15 bares
Capacidad del depósito de agua:	1.1 l
Longitud del cable de alimentación:	1300 mm
Peso:	3,8 kg



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.

ELIMINACIÓN



No deshacerse del aparato tirándolo a los desechos domésticos sino llevándolo a un centro de recogida oficial destinado a este fin.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se presentan algunos posibles funcionamientos incorrectos.

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

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Ya no sale el café espresso	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito de agua
	Los orificios de salida del café de la base de filtros están rotos	Limpie los orificios de las boquillas de la base de filtros
	El vertedor de la caldera espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza"
	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	La base de filtros ha sido introducido mal o está sucia	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia.	Sustituir la junta de la caldera espresso en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
El café espresso está frío	La lampada piloto OK no está encendida en el instante de la preparación de café	Espere el encendido de la lámpara del piloto OK
	El pre-calentamiento no se ha realizado	Realizar el pre-calentamiento como se indica en el párrafo "Consejos para obtener un café más caliente"
	Las tazas no se han precalentado	Pre-calentar las tazas con agua caliente
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación como se indica en el párrafo "Descalcificación"
Ruido elevado de la bomba	El depósito de 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
	Hay burbujas de aire en la conexión del depósito	Seguir las instrucciones como se indica en el párrafo "Producción de agua caliente" hasta la salida del agua

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 como se indica en el párrafo "Limpieza del vertedor de la caldera"
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza de los filtros de café"
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso; asegúrese que no esté húmedo
	La calidad de café molido no es del tipo correcto	Cambie la calidad de polvo de café molido
El café tiene un sabor ácido	El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente	Después de realizar la descalcificación aclarar el aparato como se indica en el párrafo "Descalcificación"
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	Modelo ECP35.31: el manguito está en posición "HOT MILK" (LECHE CALIENTE)	Modelo ECP35.31: mover el manguito en posición "CAPPUCCINO"
	La leche no está suficientemente fría	Use siempre leche a temperatura de la nevera
	El cappuccinatore está sucio	Proceder con la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del cappuccinatore"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación como se indica en el párrafo "Descalcificación"
El aparato se apaga	Ha intervenido el autoapagado	Presione el interruptor ON/OFF para volver a encender el aparato
El aparato se apaga después de algunos segundos del encendido	El mando selector funciones no está en pos. I (standby)	Girar el mando selector funciones en pos. I (standby), luego presionar el botón ON/OFF.