SUMARIO

1. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD 7

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 8
- 2.1 Simbología utilizada en estas instrucciones . 8
- 2.2 USO CONFORME A SU DESTINO 8
- 2.3 Instrucciones de uso 8

3. INTRODUCCIÓN 8
- 3.1 Letras entre paréntesis 8
- 3.2 Problemas y reparaciones 8

4. DESCRIPCIÓN 9
- 4.1 Descripción del aparato 9
- 4.2 Descripción del panel de control 9
- 4.3 Descripción de los accesorios 9
- 4.4 Descripción de los indicadores 9

5. OPERACIONES PRELIMINARES 9
- 5.1 Control del aparato 9
- 5.2 Instalación del aparato 9
- 5.3 Conexión del aparato 10
- 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 10

6. ENCENDIDO DEL APARATO 10

7. APAGADO DEL APARATO 10

8. AUTOAPAGADO 11

9. AHORRO ENERGÉTICO 11

10. FILTRO ABLANDADOR 11
- 10.1 Instalación del filtro 11
- 10.2 Extracción y sustitución del filtro ablandador 12

11. .PREPARACIÓN DEL CAFÉ 12
- 11.1 Selección del sabor del café 12
- 11.2 Selección de la cantidad de café por taza ... 12
- 11.3 Regulación del molinillo de café 12
- 11.4 Programación de la temperatura 12
- 11.5 Consejos para obtener un café más caliente 13
- 11.6 Preparación del café con café en granos 13
- 11.7 Preparación del café con café premolido 13

12. PREPARACIÓN DEL CAFÉ LONG 13

13. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO Y LECHE CALIENTE (SIN ESPUMA) 14
- 13.1 Preparación de la leche caliente (sin espuma) 14
- 13.2 Limpieza del capuchinador después del uso 15

14. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE 15

15. LIMPIEZA 15
- 15.1 Limpieza de la cafetera 15
- 15.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 15
- 15.3 Limpieza del cajón de los posos de café 15
- 15.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación. 16
- 15.5 Limpieza del interior de la máquina 16
- 15.6 Limpieza del depósito de agua 16
- 15.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 16
- 15.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido 16
- 15.9 Limpieza del grupo de infusión 16

16. DESCALCIFICACIÓN 17

17. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA .18
- 17.1 Medición de la dureza del agua 18
- 17.2 Programación de la dureza del agua 18

DATOS TÉCNICOS .....

ELIMINACIÓN .....

18. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES 18

19. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS 20

1. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluso niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que estén vigiladas o que hayan sido instruidas para el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan 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, alquiler de habitaciones.
- 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 8 años en adelante si están bajo vigilancia o si han recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que ello conlleva. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento que debe efectuar el usuario no deben ser realizadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera 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).

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 Simbología utilizada en estas instrucciones

Las advertencias importantes se acompañan de estos símbolos. Es absolutamente necesario cumplir estas advertencias.

¡Peligro!

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

¡Atención!

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

¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento puede ser, o es, causa de quemaduras.

Nota Bene:

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

¡Peligro!

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

Así pues, aténgase 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:

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

¡Peligro 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.

Cuando el aparato está en funcionamiento la bandeja apoyatazas puede calentarse.

2.2 USO CONFORME A SU 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.

2.3 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 Bene:

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

3. INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido la máquina automática para café y cappuccino.

Le deseamos que disfrute con su nuevo aparato. Dedique un par de minutos a la lectura de estas instrucciones de uso. Así, evitará incurrir en peligros o dañar la máquina.

3.1 Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda que se encuentra en la Descripción del aparato (pág.2-3).

3.2 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente antes de nada resolverlos siguiendo las advertencias que figuran en los capítulos "18. Significado de los indicadores" e "19. Solución de los problemas".

Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja que consulte el centro de asistencia a clientes llamando por teléfono al número indicado en la hoja adjunta "Asistencia clientes".

Si su país no está entre aquellos incluidos en la hoja, llame por teléfono al número indicado en la garantía. Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi. Las direcciones están en el certificado de garantía entregado con la cafetera..

4. DESCRIPCIÓN

4.1 Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

A1. Panel de control
A2. Botón regulador del grado de molienda
A3. Superficie para tazas
A4. Tapadera del recipiente para el café en granos
A5. Tapadera del embudo del café premolido
A6. Embudo para echar el café premolido
A7. Recipiente para el café en granos
A8. Interruptor general
A9. Depósito del agua
A10. Portezuela del grupo de infusión
A11. Grupo de infusión
A12. Dispositivo surtidor café (regulable en altura)
A13. Cajón para posos de café
A14. Bandeja recogedora del líquido de condensación
A15. Bandeja apoyatazas
A16. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
A17. Bandeja recogegotas
A18. Capuchinador
A19. Anillo de selección del capuchinador
A20. Mando agua caliente/vapor

4.2 Descripción del panel de control

(pág. 2 - B)

Los botones integrados que, según los casos, se encienden o parpadean. El significado de los indicadores se explica entre paréntesis, en el interior de la descripción.

B1. Visor indicadores (ver "Descripción de los indicadores")

B2 Botón ⏻: para encender o apagar la máquina *(Indicador luminoso intermitente, el aparato se está calentando, indicador luminoso fijo, el aparato está listo para el uso)*

B3. Botón : para efectuar un enjuague o para realizar la descalcificación *(Indicador luminoso blanco fijo, el aparato está enjuagando, indicador luminoso intermitente, es necesario realizar la descalcificación)*

B4. Botón para suministrar vapor para preparar bebidas a base de leche *(Indicador fijo: Indica que se ha seleccionado la función "vapor"; Indicador luminoso intermitente: indica que es necesario girar el botón vapor, indicador el aparato se está calentando*

B5. Botón : para preparar 1 taza de café corto *(Indicador luminoso fijo, indica que se ha seleccionado esta preparación)*

B6 Botón : para preparar 2 taza de café corto *(Indicador luminoso fijo, indica que se ha seleccionado esta preparación)*

B7. Botón : para preparar 1 taza de café largo *(Indicador luminoso fijo, indica que se ha seleccionado esta preparación)*

B8. Botón : para preparar 2 tazas de café largo *(Indicador luminoso fijo, indica que se ha seleccionado esta preparación)*

B9. Botón **LONG**: para preparar 1 taza de café LONG *(Indicador luminoso fijo, indica que se ha seleccionado esta preparación)*

B6 Botón de selección: gire para seleccionar el sabor de café deseado o para seleccionar la preparación con café premolido.

4.3 Descripción de los accesorios

(pág. 2 - C)

C1 Tira reactiva
C2. Medidor dosificador de café
C3. Descalcificador
C4. Filtro ablandador

4.4 Descripción de los indicadores

Indica que en el panel de control se visualiza una alarma (ver apartado "18. Significado de los indicadores").

Indicador luminoso fijo: indica que falta el cajón de los posos, es necesario introducirlo.
Indicador luminoso intermitente: indica que el cajón de los posos está lleno y que hay que vaciarlo.

Indicador luminoso fijo: indica que falta el depósito de agua;
Indicador luminoso intermitente: indica que no hay suficiente agua en el depósito.

ECO Indica que el modo "Ahorro energético" está activado.

5. OPERACIONES PRELIMINARES

5.1 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.

5.2 Instalación del aparato

¡Atención!

Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

- 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.
- 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.
- Si el agua penetrara en el aparato éste podría estropearse. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropee con cantos cortantes o por contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

5.3 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 sólo a un enchufe instalado en conformidad con las normativas, con una capacidad mínima de 10 A y con una toma de tierra eficiente.

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

5.4 Primera puesta en marcha del aparato

Nota Bene:

- La cafetera ha sido verificada en la fábrica empleando café, por lo tanto es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Sin embargo, le garantizamos que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo «17. Programación de la dureza del agua». Proceda siguiendo las instrucciones indicadas:

1. Extraiga el depósito del agua (A9), llénelo hasta la línea MÁX con agua dulce (fig. 1A) y vuelva a colocar el depósito (fig. 1B).
2. Ponga bajo el capuchinador (A18) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
3. Conecte el aparato a la red eléctrica y asegúrese de que el interruptor general, colocado en la parte posterior del aparato, está pulsado (fig. 1).
4. En el panel de control (B) parpadea el botón (B4- fig. 5).
5. Gire el botón vapor (A20) a la posición **I** (fig. 6): el aparato suministra agua del capuchinador y luego se apaga.
6. Ponga de nuevo el botón en posición **0**

La cafetera ya está lista para ser utilizada normalmente.

Nota Bene:

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés o 4-5 capuchinos antes de obtener buenos resultados.
- Para disfrutar más del café y conseguir aún mejores resultados y obtener mejores prestaciones de la máquina, se recomienda instalar el filtro ablandador (C4) siguiendo las instrucciones del capítulo «11. .Preparación del café» Si su modelo de cafetera no lleva de serie el filtro, es posible solicitarlo a los Centros de Asistencia Autorizados De'Longhi.

6. ENCENDIDO DEL APARATO

Nota Bene:

- Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general (A8), que se encuentra en la parte trasera del aparato, esté en la pos. (fig. 4).
- Cada vez que se enciende el aparato, se realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuague que no se puede interrumpir. El aparato está listo únicamente después de la ejecución de estos ciclos.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café (A12), y se recoge en la bandeja recogegotas (A20). Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Para encender el aparato pulse el botón (B2 - fig.7): el botón parpadea mientras el aparato realiza el calentamiento y el enjuague automático (de esta forma, además de elevar la temperatura del calentador, el aparato hace correr el agua caliente por los conductos internos para que los mismos se calienten).

El aparato está en temperatura cuando se iluminan todos los botones, hay que señalar que es posible solicitar cualquier función.

7. APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga el aparato realiza un enjuague automático que no se puede interrumpir.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague, sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café. (A12).
Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

Para apagar el aparato, presione la tecla ⏻ (B2 - fig. 7). El aparato efectúa el enjuague y después se apaga.(stand-by)

Nota Bene:
Si el aparato no se utiliza por un periodo prolongado, pulse también el interruptor general (A8 - fig. 4).

¡Atención!
Para evitar daños al aparato pulse el interruptor general en pos. **0** solo después de haber apagado el aparato con el botón ⏻.

8. AUTOAPAGADO

Se puede programar el autoapagado para que el aparato se apague tras 15 ó 30 minutos, o bien tras 1, 2 ó 3 horas de inactividad.
Para reprogramar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

1. Con la máquina apagada pero con el interruptor general (A8) pulsado, pulse el botón ☕☕ (B8) y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en el panel de mandos.
2. Pulse el botón ☕ (B5) hasta que se enciendan los indicadores relativos al intervalo de tiempo después del cual el aparato debe apagarse de forma automática.
   - 15 minutos **ECO**
   - 30 minutos **ECO**
   - 1 hora **ECO**
   - 2 horas **ECO** ⚠
   - 3 horas **ECO** ⚠ ⏻
3. Pulse el botón ☕ (B7) para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

9. AHORRO ENERGÉTICO

Esta función permite activar o desactivar el modo de ahorro energético. Cuando la función está activada, se garantiza un menor consumo energético de acuerdo con las normativas europeas vigentes.
El modo de ahorro energético está activo cuando el indicador **ECO** está encendido.

1. Con la máquina apagada pero con el interruptor general (A8) pulsado, pulse el botón ♨ (B4) y manténgalo pulsado hasta que se encienda en indicador **ECO**.(fig.8).
2. Para desacativar la función pulse el botón ☕ (B5): el indicador **ECO** parpadea.
3. Para reacativar la función pulse de nuevo el botón ☕ el indicador **ECO** se enciende y permanece fijo
4. Pulse el botón . ☕ (B7) para confirmar la selección; el indicador **ECO** se apaga

Nota Bene:
En modo de ahorro energético la máquina podría requerir algunos segundos de espera antes de suministrar el primer café, porque debe calentarse.

10. FILTRO ABLANDADOR

Algunos modelos se suministran con el filtro ablandador C4) si su modelo no cuenta con dicho filtro, le recomendamos comprarlo en un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

Atención:
- Conserve en un lugar fresco y seco y no lo exponga al sol.
- Una vez abierto en envase use enseguida el filtro.
- Saque el filtro antes de descalcificar la máquina.

Para el uso correcto del filtro, siga las instrucciones que encontrará a continuación.

10.1 Instalación del filtro

1. Saque el filtro (C4) del envase.
2. Gire el disco del indicador de fecha para que se vean los próximos 2 meses de uso (fig.9).

¡Nota Bene
el filtro dura dos meses si el aparato se ha utilizado normalmente, pero si la cafetera no se utiliza y el filtro permanece instalado dura al máximo tres semanas.

3. Para activar el filtro, haga pasar agua del grifo por el orificio del filtro, tal como se indica en la figura, hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 10).
4. Extraiga el depósito de la cafetera y llénelo de agua.
5. Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérjalo completamente durante unos diez segundos, inclinándolo para permitir la salida de las burbujas de aire (fig. 11).
6. Introduzca el filtro en el respectivo soporte (fig.12) y apriételo hasta el fondo.
7. Cierre el depósito con la tapadera (fig. 13), después vuelva a poner el depósito en la cafetera;
8. Ponga bajo el capuchinador un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml.
9. Gire el botón vapor a la posición **I** para que salga el agua caliente;

10. Deje que salgan de la máquina al menos 500 ml de agua caliente, a continuación vuelva a poner el botón en posición **0**.

Nota Bene:

Puede suceder que una sola salida de agua caliente no sea suficiente para instalar el filtro y que durante la instalación se enciendan los indicadores luminosos:

En este caso repita la instalación desde el punto 9.
El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

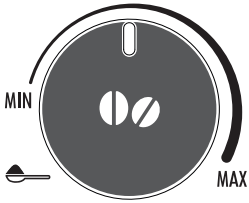
10.2 Extracción y sustitución del filtro ablandador

Una vez transcurridos los dos meses de duración (ver indicador de fecha) o si el aparato no se utiliza durante 3 semanas, es necesario sacar el filtro (C4) del depósito (A9) y, en su caso, cambiarlo por un filtro nuevo, repitiendo la operación descrita en el apartado anterior.

11. .PREPARACIÓN DEL CAFÉ

11.1 Selección del sabor del café

Regule el botón de selección del sabor del café (B10) para programar el sabor deseado, cuanto más lo gire en sentido horario y mayor sea la cantidad de café en granos que la máquina muela más fuerte será el sabor del café obtenido.
Con el botón colocado en MÍN se obtiene un café extra-ligero; con el botón en MÁX se obtiene un café extra-fuerte.



Nota Bene:

- En el primer uso es necesario hacer varios intentos y preparar más de un café para identificar la posición correcta del botón.
- Procure no girar demasiado hacia MÁX ya que con ello se corre el riesgo de obtener una salida demasiado lenta (a gotas), sobre todo cuando se requieren dos tazas de café al mismo tiempo.

11.2 Selección de la cantidad de café por taza

La máquina se ha programado previamente en la fábrica para suministrar de forma automática las siguientes cantidades de café:

- café corto, si se pulsa el botón (B5) (≃40ml);
- café largo, si se pulsa el botón (B7) (≃120ml);
- dos cafés cortos, si se pulsa el botón (B6)
- dos cafés cortos, si se pulsa el botón (B8).

Si desea modificar la cantidad de café (que la máquina suministra automáticamente en la taza), proceda de la siguiente manera:

- pulse y mantenga pulsado el botón del que se quiere modificar la longitud hasta que parpadeen los botones correspondientes a la longitud del café (corto o largo): cuando empiece a salir café de la cafetera suelte el botón.
- apenas el café alcanza el nivel deseado en la taza pulse de nuevo el mismo botón para memorizar la nueva cantidad.

A este punto, pulsando ese botón, la máquina habrá memorizado las nuevas programaciones.

Nota Bene:

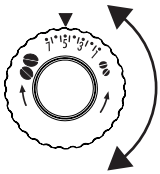
Sólo es posible memorizar la cantidad individual: la doble se actualiza de forma automática.

11.3 Regulación del molinillo de café

No se debe regular el molinillo de café, al menos inicialmente, ya que el mismo se configura antes en fábrica de manera que se obtenga una distribución correcta del café.
Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, éste sale poco denso y con poca crema o demasiado lento (goteando), es necesario efectuar una corrección con el botón de regulación del grado de molienda (A1). (A2 - fig. 14).

Nota Bene:

El regulador se debe girar solamente cuando el molinillo de café está funcionando.

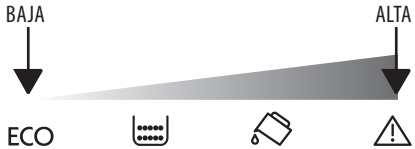


Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario una posición hacia el número 7.
Para obtener, en cambio, un suministro de café más denso y mejorar el aspecto de la crema, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta situarlo en el número 1 (un punto a la vez, de lo contrario, el café puede salir a gotas).
El efecto de esta corrección se nota solamente después de haber preparado por lo menos 2 cafés seguidos. Si tras esta regulación no se obtiene el resultado deseado, habrá que repetir la corrección girando el mando otra posición.

11.4 Programación de la temperatura

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

1. Con la máquina apagada pero con el interruptor general (A8) pulsado (fig.4) , pulse el botón (B5) y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en el panel de mandos (B).
2. Pulse el botón hasta seleccionar la temperatura deseada:



3. Pulse el botón (B7) para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

11.5 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

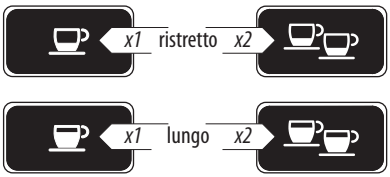
- efectúe un enjuague antes del suministro pulsando el botón (B3) del surtidor sale agua caliente que calienta el circuito interno de la máquina y hace que el café suministrado esté más caliente;
- calentar las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente);
- programe una temperatura más alta del café (ver apartado"11.4 Programación de la temperatura"

11.6 Preparación del café con café en granos

¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y dañarlo.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (A7 - fig. 15)
2. Ponga debajo de las boquillas del surtidor de café (A12):
   - 1 taza, si desea 1 café (fig. 16);
   - 2 tazas, si desea 2 cafés (fig.17).
3. Baje el surtidor de café a fin de acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma se obtiene una crema mejor (fig.15).
4. Pulse el botón relativo al suministro deseado.



5. La preparación inicia y en el panel de mandos (B) permanece encendido el botón seleccionado.

Cuando acaba la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota Bene:

- Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando uno de los dos botones de suministro
- 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) uno de los botones de producción de café.

Nota Bene:

Para obtener un café más caliente consulte el apartado . «11.5 Consejos para obtener un café más caliente».

¡Atención!

- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos recogidos en el capítulo "19. Solución de los problemas"
- Durante el uso en el panel de control pueden encenderse los indicadores cuyo significado figura en el capítulo «18. Significado de los indicadores»

11.7 Preparación del café con café premolido

¡Atención!

- No introduzca nunca café en granos en el embudo del café premolido, de lo contrario la cafetera podría dañarse.
- No eche nunca café premolido con la cafetera apagada para evitar que éste se disperse en su interior y la ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor (C2) raso de café porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede obstruir el embudo.

Nota Bene:

Cuando se utiliza café premolido, se puede preparar solamente una taza de café a la vez.

1. Asegúrese de que la cafetera esté encendida.
2. Gire el botón de selección del sabor del café (B10) en sentido antihorario hasta el tope, en posición .(fig.19)
3. Asegúrese de que el embudo no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café premolido (fig. 20).
4. Coloque una taza bajo las boquillas del surtidor de café (A12).

5. Pulse el botón de salida 1 taza deseado (-B5 o -B7).
6. La preparación empieza.

12. PREPARACIÓN DEL CAFÉ LONG

El café "LONG" se puede preparar utilizando tanto café en granos como café premolido.
Siga las indicaciones de los apartados precedentes para preparar la máquina y pulse el botón **LONG** (B9).

13. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO Y LECHE CALIENTE (SIN ESPUMA)

¡Peligro de quemaduras!

Durante estas preparaciones sale vapor, preste atención para no quemarse.

1. Para un cappuccino prepare el café en una taza grande;
2. Llene un recipiente, a ser posible con asa para no quemarse, con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que se desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 ó 3 veces.;

Nota Bene:

Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C). • Para evitar obtener una leche con poca espuma o con burbujas grandes, limpie siempre el capuchinador tal y como se describe en el apartado "6. Vuelva a meter la boquilla, mueva la abrazadera hacia abajo e introduzca de nuevo el capuchinador en la boquilla (fig.26) girando en sentido antihorario y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado."

3. Asegúrese de que la abrazadera del capuchinador (A19) esté colocada hacia abajo en función "CAPPUCCINO" (Fig. 21);
4. Pulse el botón (B4): la luz en fundido (fading) del botón indica que el aparato se está calentando.
5. Sumerja el capuchinador (A18) en el recipiente de la leche.
6. Al cabo de unos segundos, cuando el indicador parpadee, gire el botón vapor (A20) a la pos.**I** (fig.6). Del capuchinador sale vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen.
7. Para obtener una espuma más cremosa sumerja el contenedor en la leche con movimientos lentos, de abajo arriba. (Se aconseja dispensar vapor durante 3 minutos seguidos como máximo);
8. Una vez obtenida la espuma deseada interrumpa la salida de vapor poniendo de nuevo poniendo el botón en posición **0**;

¡Peligro de quemaduras!

Apague el vapor antes de sacar el recipiente con la leche montada para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras de leche hirviendo.

9. Añada la crema de leche al café previamente preparado. El cappucchino está listo, añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

Pulse cualquier botón para salir de la función vapor.

13.1 Preparación de la leche caliente (sin espuma)

Para preparar leche caliente sin espuma proceda tal y como se ha descrito en el párrafo precedente asegurándose de que la abrazadera del capuchinador (A19) esté colocada hacia arriba, en función "HOT MILK".

13.2 Limpieza del capuchinador después del uso

Limpie el capuchinador A18) tras cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche o la obstrucción del mismo.

¡Peligro de quemaduras!

Durante la limpieza del capuchinador sale un poco de agua caliente. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

1. Deje salir un poco de agua durante unos segundos girando el botón vapor a la posición **I**. A continuación vuelva a poner el mando vapor en posición **0** para interrumpir la salida de agua caliente.
2. Espere unos minutos a que se enfríe el capuchinador; gire hacia abajo el capuchinador para sacarlo (fig. 22).
3. Mueva la abrazadera hacia arriba (fig. 23).
4. Tire hacia abajo la boquilla (fig. 24).
5. Verifique que los agujeros indicados por la flecha fig. 25 no estén obstruídos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un alfiler.
6. Vuelva a meter la boquilla, mueva la abrazadera hacia abajo e introduzca de nuevo el capuchinador en la boquilla (fig.26) girando en sentido antihorario y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.

14. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE

¡Peligro de quemaduras!

No deje la cafetera sola cuando sale el agua caliente. El tubo del capuchinador (A18) se calienta durante la salida, de forma que solo se puede empuñar el surtidor cogiendo el asa.

1. . Ponga un recipiente debajo del capuchinador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
2. Gire el botón vapor (A20) a la posición **I**: inicia la salida.
3. Interrumpa poniendo el botón vapor en posición **0**.

Nota Bene:

Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera..

15. LIMPIEZA

15.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- el cajón de los posos de café (A13),
- la bandeja recogegotas (A17) el recipiente recoge condensación (A14);
- el depósito de agua (A9);:
- las boquillas del surtidor de café (A12):
- el capuchinador (A18) (ver apartado "6. Vuelva a meter la boquilla, mueva la abrazadera hacia abajo e introduzca de nuevo el capuchinador en la boquilla (fig.26) girando en sentido antihorario y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.");
- el embudo para echar el café premolido (A6);
- el grupo de infusión (A11), accesible después de haber abierto la portezuela de servicio (A10),
- el panel de control (A1)

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera. El descalcificador recomendado por De'Longhi está fabricado con componentes naturales y es completamente biodegradable.
- Ningún componente del aparato debe lavarse en lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

15.2 Limpieza del circuito interno de la máquina

En caso de que la cafetera no se use en 3/4 días se aconseja vivamente, antes de utilizarla, encenderla y hacer salir:

- 2/3 enjuague pulsando el botón (B3);
- del agua caliente durante unos segundos girando el botón agua caliente/vapor (A20) a la posición **I**.

Nota Bene:

Es normal que, después de haber realizado dicha limpieza, haya agua en el cajón de los posos de café (A13).

15.3 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el indicador parpadea es necesario vaciar y limpiar el cajón de los posos (A13). Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, el indicador seguirá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Extraiga la bandeja recogegotas (A17) (fig. 27), vacíela y límpiela;
- Vacíe y limpie cuidadosamente el cajón de posos eliminando todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
- Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación de color rojo y, si está llena, vacíela.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es **obligatorio** vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno.

Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.

15.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación.

¡Atención!

Si la bandeja recogegotas (A17) no se vacía periódicamente, el agua se puede derramar por el borde y penetrar en el interior de la cafetera o en los lados. Esto puede estropear la cafetera, la superficie de apoyo o la zona circunstante.

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (A16) (de color rojo) del nivel de agua contenida (imagen 28). Antes de que dicho indicador empiece a salirse de la bandeja apoyatazas (A15) , es necesario vaciar la bandeja y limpiarla.

Para extraer la bandeja recogegotas:

1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (A13) (fig. 27);
2. Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos;
3. Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación y, si está llena, vacíela.
4. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café.

15.5 Limpieza del interior de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, se debe apagar la máquina (véase capítulo "7. Apagado del aparato") y se debe desenchufar. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

1. Controle periódicamente (una vez al mes) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas - A17) no esté sucio. Si es necesario, elimine los restos de café con una esponja.
2. Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 29).

15.6 Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (más o menos una vez al mes) el depósito de agua (A9) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.

15.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

1. Limpie periódicamente las boquillas del surtidor de café (A12)utilizando una esponja o un paño (fig. 30A).
2. Controle que los agujeros del surtidor de café no estén obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 30B).

15.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido

Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café (A5) premolido no esté obstruido. Si es necesario, elimine los restos de café.

15.9 Limpieza del grupo de infusión

El grupo de infusión (A11) debe limpiarse al menos una vez al mes.

¡Atención!

El grupo de infusión no se puede extraer cuando la cafetera está encendida.

1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase capítulo "7. Apagado del aparato");
2. Saque el depósito del agua (A9);
3. . Abra la portezuela del grupo de infusión (A10) (fig. 31) ubicada en el lado derecho.
4. Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de colores y, al mismo tiempo, extraiga el grupo de infusión (fig.32).

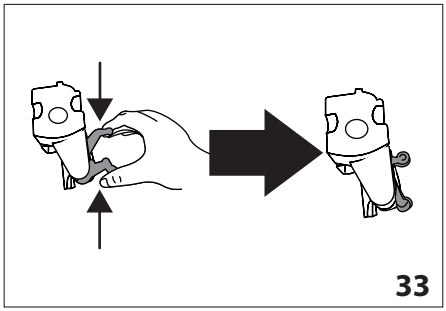
¡Atención!

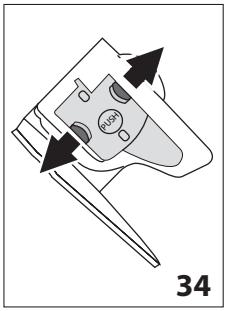
LIMPIE EL GRUPO DE INFUSIÓN SIN USAR DETERGENTES YA QUE PODRÍA ESTROPEARSE.

5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
6. Limpie los eventuales residuos de café del soporte donde se apoya el grupo de infusión.
7. Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo de infusión en el soporte; a continuación presione sobre la palabra PUSH hasta oír el clic de enganche.

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 33).





8. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera (fig. 34).
9. Cierre la portezuela del grupo de infusión.
10. Reintroduzca el depósito del agua;

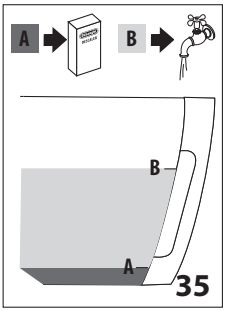
16. DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique la cafetera cuando en el panel de control (B) parpadea el ibotón (B3).

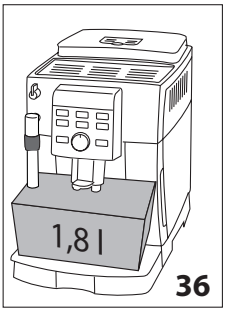
¡Atención!

- Antes de luso lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (C3), que figuran en el envase del mismo.
- 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.

1. Encienda la máquina y espere a que esté preparada para el uso;
2. Vacïe la bandeja recogegotas (A17) y el cajón de posos (A13) y vuelva a poner todo en la cafetera.
3. Vacíe por completo el depósito de agua (A9) quitando, en caso de que haya, el filtro ablandador (C4).



4. Eche en el depósito del agua el descalcificador (C3) hasta alcanzar el nivel **A** (que corresponde a un envase de 100 ml) indicado en el lado interno del depósito; y eche entonces agua hasta alcanzar el nivel **B** (fig. 25); vuelva a introducir el depósito de agua.



5. Ponga bajo el capuchinador (A18) y el surtidor de café (A12) un recipiente con una capacidad mínima de 1,8 litros (fig.36).
6. Verifique que los indicadores de salida del café se enciendan de forma fija.
7. Pulse e,l botón (B3) y manténgalo pulsado durante, al menos, 5 segundos para confirmar la introducción de la solución y ponga en marcha la descalcificación: el indicador que hay en el interior del botón permanece fijo para indicar el inicio del programa de descalcificación.
8. El indicador luminoso (B4) parpadea para indicar que hay que girar el botón de agua caliente/vapor (A20) a la posición **I**;

Atención! ¡Peligro de quemaduras!

Del capuchinador y del surtidor de café sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

9. Una vez girado el botón a la posición **I** el programa de descalcificación inicia y la solución descalcificadora sale a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera.

Al cabo de unos 25 minutos el aparato interrumpe la descalcificación y el panel parpadea el indicador : gire el botón de agua caliente a la posición **0**;

10. El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua dulce. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y sacar el depósito de agua, vacíelo, enjuaguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina: el indicador parpadea.
11. Vuelva a poner vacío, bajo el capuchinador y el surtidor de café (fig.36) el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora.
12. Gire el mando agua caliente/vapor a la posición **I** para empezar el enjuague, el agua caliente sale primero del capuchinador y luego, hasta el final, del surtidor de café.
13. Cuando el depósito de agua se ha vaciado en el panel parpadea el indicador gire entonces el boton de agua caliente/vapor a la posición **0**.
14. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y saque el depósito de agua, vuelva a poner, si lo ha sacado antes, el filtro ablandador, llene el depósito hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina, el indicador luminoso parpadea.
15. Vuelva a colocar vacío bajo el capuchinador el recipiente usado para recoger el agua de enjuague.
16. Gire el botón agua caliente/vapor a la posición **I**: el aparato reinicia el enjuague solo desde el capuchinador;
17. Al finalizar en el panel de control parpadea el indicador luminoso : gire el botäon agua caliente/vapor a la posición **0**
18. LIlene el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a ponerlo en la máquina.

La operación de descalcificación ha terminado.

Nota Bene:

- Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, falta de suministro de energía eléctrica) se aconseja repetir el ciclo.
- Es normal que, después de haber realizado el ciclo de descalcificación , haya agua en el cajón de los posos de café (A13).

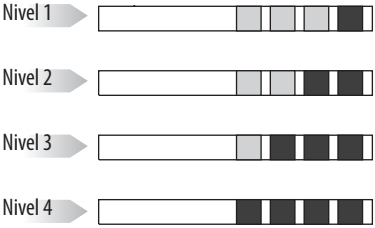
17. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

La operación de descalcificación es necesaria a después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua.

La cafetera se ha programado en la fábrica para el nivel 4 de dureza. 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.

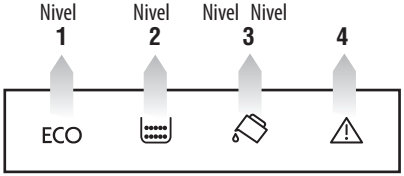
17.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque del envase la tira reactiva "PRUEBA DUREZA TOTAL" (C1) suministrada junto con el manual en idioma inglés.
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo aproximadamente.
3. Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Después de alrededor de un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadraditos de color rojo, en función de la dureza del agua cada cuadradito corresponde a un nivel.



17.2 Programación de la dureza del agua

1. Asegúrese de que la máquina está apagada (pero conectada a la red eléctrica y con el interruptor general (A8) en posición**I**);
2. Pulse el botón (B3) y manténgalo pulsado durante, al menos, 6 segundos; los indicadores luminosos ECO se encienden a la vez;
3. Pulse el botón (B5) para configurar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).



4. Pulse el botón (B7) para confirmar la selección.

En este punto, la cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

18. DATOS TÉCNICOS

Tensión..... 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potencia .....1450 W
Presión .....1,5 MPa (15 bar)
Capacidad depósito de agua ..... 1,8 L
Dimensiones LxPxH..... 240x430x350 mm
Longitud cable: .....1150 mm
Peso .....8,9 Kg
Capacidad máx. recipiente granos 250g

Este producto es conforme al Reglamento (CE) Nº 1935/2004 relativo a los materiales y a los objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

19. ELIMINACIÓN

El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.

20. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADOR VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
ECO **INTERMITENTE**	No hay suficiente agua en el depósito (A9).	Llene el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
ECO	El depósito (A9) no está correctamente introducido.	Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.
ECO **INTERMITENTE**	El cajón de los posos (A13) de café está lleno.	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas (A17), límpielos y vuelva a colocarlos. Importante, al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.
ECO	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos.	Extraiga la bandeja recogegotas (A20) y coloque el cajón de los posos.

INTERMITENTE	Se ha seleccionado la función "café premolido", pero no se ha echado el café premolido en el embudo .(A6).	Eche el café premolido en el embudo o desactive la función del café premolido.
INTERMITENTE	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Repita la salida del café y gire el botón de regulación de molienda (A2 - fig. 14)una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando. Si después de preparar por lo menos 2 cafés, el café sigue saliendo demasiado lentamente, repita la corrección girando el mando regulador a la posición sucesiva (véase apartado «11.3 Regulación del molinillo de café»). Si el problema persiste gire el mando vapor a la posición**I** y deje salir un poco de agua del capuchinador.
	Si hay filtro ablandador (C4) podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado el suministro.	Haga salir un poco de agua girando el botón vapor (A20) a la pos. **I** hasta que el flujo sea regular.
ROJO Y BLANCO PARPADEAN ALTERNATIVAMENTE	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el cap. «16. Descalcificación»
INTERMITENTE	Se ha echado demasiado café.	Seleccione un sabor más ligero o reduzca la cantidad de café molido y luego ordene de nuevo la salida de café.
INTERMITENTE	Se ha acabado el café en granos.	Llene el recipiente de granos (A7).
	El embudo para echar el café premolido (A6) está obstruido.	Vacíe el embudo utilizando un cuchillo, como se describe en el apdo. «15.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido».
INTERMITENTE	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión (A11).	Introduzca el grupo de infusión como se describe en el apartado «15.9 Limpieza del grupo de infusión».
	El interior de la cafetera está muy sucio.	Limpie cuidadosamente la cafetera como se describe en el cap.»15.1 Limpieza de la cafetera» Si después de la limpieza, se muestra aún el mensaje, diríjase a un centro de asistencia.

INTERMITENTE	Indica girar el botón vapor/agua caliente (A20)	Gire el botón agua caliente/vapor.

21. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

A continuación, se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.
Si no puede resolverse el problema en el modo descrito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café no está caliente.	Las tazas no se han precalentado.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (N.B: se puede utilizar la función agua caliente). o enjuague
	Los circuitos internos de la máquina se han enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café pulse el botón enjuague (B3).
El café tiene poco cuerpo o poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el botón de regulación de molienda (A2) una posición hacia el número 1, en sentido antihorario mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 14) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado «11.3 Regulación del molinillo de café»).
	El café no es adecuado.	Use café para cafeteras de café expreso.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire botón de regulación de molienda (A2) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 14) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado «11.3 Regulación del molinillo de café»).
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo de suministro.	Las boquillas del surtidor de café (A12) están obturadas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes.
La leche montada tiene burbujas grandes	La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada.	Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C). Si no se obtiene un buen resultado, intente cambiar la marca de la leche.

La leche no está emulsionada	El capuchinador (A18) está sucio.	Limpielo como se indica en el apartado «6. Vuelva a meter la boquilla, mueva la abrazadera hacia abajo e introduzca de nuevo el capuchinador en la boquilla (fig.26) girando en sentido antihorario y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.».
Se interrumpe la salida de vapor durante el uso	Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor al cabo de 3 minutos.	Espere unos minutos, a continuación active de nuevo la función vapor.
El aparato no se enciende	La clavija no está conectada a la toma.	Conecte la clavija a la toma.(fig.3)
	El interruptor general (A8) no está encendido.	Gire el interruptor general hasta la pos. **I** (fig. 4).