

Antes de utilizar el aparato, lea siempre las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

- A1. Botón vapor/agua caliente
- A2. Tapa del depósito de agua
- A3. Apoyatazas
- A4. Depósito de agua extraíble
- A5. Capuchinador
- A6. Surtidor
- A7. Boquilla capuchinador
- A8. Cable alimentación
- A9. Bandeja recogegotas
- A10. Bandeja apoya tazas
- A11. Ducha caldera
- A12. Prensador

1.2 Descripción panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Botón ON/OFF 
- B2. Botón salida café/agua caliente 
- B3. Botón función vapor 
- B4. Indicador alimentación 
- B5. Indicador temperatura **OK** para salida café/agua caliente
- B6. Indicador temperatura **OK** para salida vapor

1.3 Descripción de los accesorios

(pág. 2 - C)

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro crema 1 cafés 
- C3. Filtro crema 2 cafés 
- C4. Filtro crema cápsulas ESE 
- C5. Medidor dosificador
- C6. Descalcificador (*no incluido, se puede comprar en los centros de asistencia autorizados).

2. LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abra la tapadera de la máquina (fig.1) y saque el depósito tirando de él hacia arriba (fig.2);
2. Llene el depósito con agua fresca y limpia procurando no superar la palabra MÁX (fig.3). Vuelva a meter el depósito presionándolo ligeramente de manera que se abran las válvulas situadas al fondo del depósito;
3. El depósito se puede llenar de manera más sencilla, sin sacarlo, vertiendo agua directamente en él con una jarra.

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

3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

1. Encienda el aparato pulsando el botón  (B1) (fig. 4): se enciende el indicador de alimentación **I** (B4);
 2. Introduzca en la copa portafiltro (C1) el filtro de café que se quiere utilizar (fig. 5);
 3. Enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6);
 4. Ponga un recipiente de 0,5 litros debajo de la ducha de la caldera y otro recipiente de 0,5 litros debajo del capuchinador (fig. 7);
 5. Espere a que se encienda el indicador luminoso **OK** (B5) (fig. 8) y a continuación pulse el botón  (fig. 9): Deje salir del portafiltro caso medio depósito;
 6. A continuación gire el botón vapor en sentido antihorario (fig. 10) y deje salir el agua restante del depósito del capuchinador;
 7. Ponga el botón vapor en posición 0 y vuelva a pulsar el botón ;
 8. Vacíe los dos recipientes y vuelva a ponerlos debajo de la ducha caldera y del capuchinador y repita los puntos 5-6-7.
- El aparato está listo para el uso.

3.1 Autoapagado

Si el aparato no se utiliza durante cierto tiempo (varía en función de los modelos), se apaga automáticamente (el indicador de alimentación se apaga).

3.2 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café espresso a la temperatura justa es necesario precalentar la máquina de esta forma:

1. Encienda la máquina pulsando el interruptor  (el indicador de alimentación **I** (B4) se enciende) (fig. 4) y enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6);
2. Ponga una taza debajo del portafiltro. Use la misma taza con la que se preparará el café para precalentarla;
3. Espere a que se encienda el indicador **OK** (fig. 8) e inmediatamente después pulse el botón  (fig. 9), deje salir el agua hasta que se apague el indicador **OK**, acto seguido interrumpa volviendo a pulsar el mismo botón;
4. Vacíe la taza, espere a que el indicador luminoso **OK** (B5) se vuelva a encender y repita la misma operación.

(Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro se produzca un pequeño e inofensivo soplo de vapor).

4. COMO PREPARAR EL ESPRESSO CON CAFÉ MOLIDO

1. Introduzca el filtro para café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1). Use el filtro  si quiere hacer un café o el filtro  si quiere hacer 2 ;

- Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 g. (fig. 11). Si, en cambio, desea preparar dos cafés, llene el filtro con 2 medidores rados de café molido (unos 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.

- Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el prensador (fig.12). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si presiona demasiado el café, este saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si, en cambio, presiona poco, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro;
- Quite el café que pueda sobrar del borde del portafiltro y enganche este a la máquina: gírela el asa con firmeza hacia la derecha (fig. 6) para evitar pérdidas de agua;
- Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig.13). Se aconseja calentar las tazas antes de preparar el café enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Asegúrese de que el indicador **OK** (fig. 8) está encendido (si está apagado, espere a que se encienda) y gire el selector funciones a la posición . Una vez obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir, vuelva a pulsar el botón;
- Para desenganchar el portafiltro gire el asa de derecha a izquierda;

¡Peligro de quemaduras! Para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está suministrando.

- Para eliminar el café usado, golpee el portafiltro poniéndolo boca abajo (fig. 14).
- Para apagar el aparato pulse el botón .

5. CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO CON LAS CÁPSULAS

- Efectúe el precalentamiento de la máquina como se describe en el apartado “3.2 CONSEJOS PARA HACER UN CAFÉ MÁS CALIENTE”, comprobando que ha dejado el portafiltro enganchado a la máquina. De esta forma se obtiene el café más caliente;

Nota Bene: utilice las cápsulas que respeten la norma ESE: esta aparece en las 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.

- Introduzca el filtro para café molido (C4) () en el portafiltro;
- Introduzca la cápsula centrándola lo más posible encima del filtro (fig. 15). Siga siempre las instrucciones que figuran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro;

- Enganche el portafiltro a la máquina girándolo siempre hasta el fondo (fig. 6);
- Proceda siguiendo los puntos 5, 6 y 7 del apartado anterior.

6. CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO

- Prepare los cafés espresso como se describe en los apartados precedentes usando tazas suficientemente grandes;
- Pulse el botón  (fig. 16) y espere a que se encienda el indicador **OK** (B6) (fig. 17);
- Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que desee preparar. La leche debe estar fría de la nevera (¡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. 19);

Nota Bene: Se aconseja usar leche parcialmente descremada a temperatura de la nevera.

- Ponga el recipiente con la leche debajo del capuchinador;
- Espere a que se encienda el indicador luminoso **OK** (B6). El indicador se enciende, indicando que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor;
- Abra el vapor girando el botón vapor en sentido antihorario unos segundos para purgar la eventual presencia de agua en el circuito. Vuelva a cerrar el vapor;
- Sumerja el capuchinador en la leche unos 5 mm (fig. 13) y gire el botón vapor en sentido antihorario (fig. 10). A este punto, la leche empieza a aumentar de volumen y asumir un aspecto cremoso;
- Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el capuchinador a fondo y siga calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando el botón en sentido horario y pulse el botón  ;
- Eche la leche emulsionada en las tazas que contienen el café previamente preparado. El cappuccino está preparado: eche el azúcar que desee y si quiere esparza un poco de chocolate en polvo por encima de la espuma.

Nota Bene: Si debe preparar varios cappuccini es necesario hacer primero los cafés y al final preparar la leche montada para todos los cappuccini;

Si desea hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche es necesario enfriar antes la caldera porque, de otra forma, el café sale quemado. Para enfriarla ponga un recipiente debajo de la ducha de la caldera, pulse el botón  y deje salir el agua hasta que se apague el botón **OK**. Vuelva a pulsar el mismo botón y proceda a preparar el café.

Se aconseja dejar salir el vapor como máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces consecutivas.

7. LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR DESPUÉS DE CADA USO

¡Atención! Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el capuchinador después del uso.

Proceder de la siguiente forma:

1. Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 6, y 7 del cap. «6 CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO») girando el botón vapor. Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor  (B1).
2. Espere unos minutos a que se enfríe el capuchinador. Gire y saque el capuchinador hacia abajo para sacarlo (fig. 21);
3. Saque la boquilla del capuchinador tirando hacia abajo (fig. 22);
4. Asegúrese de que los orificios del capuchinador que se indican en la (fig. 23), no están obstruidos. Si es necesario límpielos con una aguja.
5. Vuelva a poner la boquilla y vuelva a meter el capuchinador en la boquilla girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que quede encajado.

8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina pulsando el botón  (fig. 4). Espere a que el indicador **OK** se encienda (fig. 8);
2. Coloque un recipiente bajo el capuchinador;
3. Cuando el indicador luminoso **OK** se encienda, pulse el botón  (fig. 9) y gire a la vez el botón vapor en sentido antihorario (fig. 10): del capuchinador saldrá agua caliente;
4. Para interrumpir la salida de agua caliente cierre el botón y pulse cualquier botón y vuelva a pulsar el botón .

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

9. LIMPIEZA

9.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- la bandeja recogegotas (A9)
- los filtros de café (C2), (C3) y (C4);
- la ducha caldera (A11);
- el depósito de agua (A4);
- el capuchinador (A5) como se indica en el apartado "7. LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR DESPUÉS DEL USO";

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

¡Peligro! No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.

Nota Bene: En caso de periodos de no uso superiores a 3/4 días se aconseja vivamente, antes de utilizar la cafetera, realizar un enjuague como se ilustra en el apartado "3.. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO".

9.2 Limpieza de la bandeja recogegotas

1. Saque la bandeja.
2. Saque la bandeja apoyatazas, elimine el agua y limpie la bandeja con un trapo: a continuación monte de nuevo la bandeja recogegotas;
3. Vuelva a meter la bandeja recogegotas.

9.3 Limpieza de los filtros de café

Limpie con regularidad los filtros de café:

Filtros 1 y 2 tazas

1. Saque el filtro perforado tirando de la correspondiente lengüeta (fig.23);
2. Enjuague los filtros bajo el chorro de agua corriente (fig.24);
3. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 25);
4. Vuelva a poner el filtro perforado empujándolo hasta el fondo.

Filtro cápsulas

Enjuague bajo el agua caliente Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 25).

9.4 Limpieza de la ducha caldera

Cada 300 cafés más o menos, es necesario limpiar la ducha de la caldera espresso de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la cafetera no está caliente y de que esté desenchufada;
- Con la ayuda de un destornillador, desenrosque el tornillo que fija la ducha de la caldera espresso (fig. 26);
- Saque la ducha de la caldera;
- Limpie la caldera con un trapo húmedo (fig. 26);
- Limpie la ducha meticulosamente con agua caliente frotándola con un cepillo pequeño. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando una aguja..
- Enjuague la ducha debajo del grifo frotándola en todo momento.
- Vuelva a montar la ducha de la caldera prestando atención para ponerla correctamente en la junta.

La garantía no es válida si la limpieza arriba descrita no se realiza regularmente..

10. DESCALCIFICACIÓN

Se aconseja descalcificar la máquina cada 200 cafés más o menos. Se aconseja utilizar el descalcificador De'Longhi (C6)* que encuentra en el mercado.

Siga el siguiente procedimiento:

1. Lene el depósito con la solución descalcificadora, que se obtiene diluyendo con agua el descalcificador de acuerdo con las indicaciones que figuran en el envase;
2. Pulse el botón  ;
3. Asegúrese de que el portafiltro no está enganchado y coloque un recipiente debajo de la ducha de la caldera y del capuchinador.
4. Espere a que el indicador **OK** se encienda (fig. 8);
5. Pulse el botón  (fig.9) y deje salir casi 1/4 de la solución que hay en el depósito; de vez en cuando gire el botón vapor para hacer salir agua del capuchinador. A continuación interrumpa la salida pulsando de nuevo el botón  y deje actuar la solución unos 5 minutos;
6. Repita el punto 5 tres veces más, hasta que se vacíe el depósito;
7. Para eliminar los rastros de solución antical enjuague bien el depósito y llénelo de agua fresca (sin descalcificador);
8. Pulse el botón  y deje salir el agua hasta vaciar el depósito de agua; de vez en cuando gire el botón vapor para dejar salir el agua del capuchinador (fig. 10);
9. Repita los puntos 7e 8.

11. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V-50/60Hz
Potencia absorbida:	1100W
Dimensiones LxPxH:	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

12. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunos posibles malos funcionamientos.

Si el problema no se puede resolver de la forma descrita, debe contactar la asistencia técnica

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Ya no sale café espresso	Falta 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 filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos.	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.3. LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ".
	La ducha de la caldera espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9 . LIMPIEZA"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "10 DESCALCIFICACIÓN"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	El filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos.	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.3. LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ".
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Cambie 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	El indicador luminoso OK espresso no se enciende en el instante en que sale el café.	Espere a que se encienda el indicador luminoso OK.
	No se ha llevado a cabo el precalentamiento	Efectúe el precalentamiento como se indica en el apartado "3.2 CONSEJOS PARA UN CAFÉ MÁS CALIENTE"
	Las tazas no se han precalentado	Caliente previamente las tazas enjuagándolas con agua caliente
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "10. DESCALCIFICACIÓN"
La bomba hace mucho ruido	El depósito de agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito está mal colocado y la válvula del fondo no está abierta	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	Hay burbujas de aire en el inserto depósito	Siga las instrucciones del apartado "8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE" hasta que el agua empiece a salir
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Prese 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 apartado "9.4 LIMPIEZA DEL LA DUCHA DE LA CALDERA"
	El filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos.	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.3. LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ".
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use solo café molido para máquinas de café espresso; asegúrese de que no está húmedo
	La calidad de café molido es inadecuada	Cambie la calidad de polvo de café molido
El café tiene un sabor ácido	No ha enjuagado suficientemente después de la descalcificación	Después de la descalcificación enjuague el aparato como se indica en los apartados "10. DESCALCIFICACIÓN"
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está bastante fría	Use siempre leche a temperatura de la heladera
	El capuchinador está sucio	Limpie el capuchinador como se indica en el apartado "7. LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR DESPUÉS DEL USO".
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "10. DESCALCIFICACIÓN"
El aparato se apaga	Se ha activado el autoapagado	Pulse el botón ① para volver a encender el aparato