

Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

Los niños no deben usar este aparato. Mantenga el aparato su cable fuera del alcance de los niños.

## 1. DESCRIPCIÓN

### 1.1 Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

- A1. Tapa del recipiente para el café en granos
- A2. Recipiente del café en granos
- A3. Apoyatazas
- A4. Botón vapor
- A5. Surtidor de agua caliente
- A6. Tubo salida vapor
- A7. Anillo de selección del capuchinador
- A8. Capuchinador
- A9. Boquilla capuchinador
- A10. Rejilla apoyatazas para espresso
- A11. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
- A12. Rejilla bandeja
- A13. Bandeja recoge gotas
- A14. Indicador del nivel del agua de la bandeja recoge gotas
- A15. Tapa depósito de agua
- A16. Asa extracción depósito de agua
- A17. Depósito de agua
- A18. Soporte filtro ablandador
- A19. Soporte del conector del cable de alimentación
- A20. Interruptor general (ON/OFF)
- A21. Ducha caldera
- A22. Salida molinillo (Tamping station)
- A23. Palanca prensador

### 1.2 Descripción panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Botón ON/Standby
- B2. Botón regulación cantidad de café molido
- B3. Botón "X2": para utilizar l'Easy Clean filter 2 cafés
- B4. Botón enjuague
- B5. Botón "OK": para que salga la bebida/para confirmar
- B6. Botón salida de agua caliente
- B7. Botón "My": para personalizar la longitud de las bebidas
- B8. Botón selección funciones:
  - Espresso
  - Americano/Long Black (según los modelos)
  - Café
  - Descalcificación
- B9. Indicador descalcificación
- B10. Indicador vapor listo

- B11. Indicador sobretemperatura
- B12. Indicador ahorro energético
- B13. Indicador alarma general
- B14. Indicador recipiente del café en granos vacío/falta del recipiente del café en granos
- B15. Indicador falta agua
- B16. Indicador prensado
- B17. Manómetro

### 1.3 Descripción de los accesorios

(pág. 2 - C)

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro Easy Clean 1 cafés
- C3. Filtro Easy Clean 2 cafés
- C4. Tira reactiva "Prueba dureza total"
- C5. Descalcificador
- C6. Filtro ablandador de agua (\*si previsto)
- C7. Cable de alimentación
- C8. Escobilla
- C9. Jarra de leche

## 2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave con agua tibia y detergente para vajillas todos los accesorios, después proceda de la siguiente manera:

1. Introduzca en el recipiente del café en granos (A2) en el molinillo de café (fig. 1): el recipiente está colocado correctamente cuando la flecha está alineada con el símbolo  y se oye un "clic";
2. Meta la bandeja recoge gotas (A13) con la rejilla apoyatazas (A11) y la rejilla bandeja (A12)(fig. 2);
3. Saque el depósito de agua (A17) (fig. 3) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 4).
4. A continuación vuelva a meter el depósito.

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

**Nota Bene:** Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "12.2 Dureza agua".

## 3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

1. Introduzca el conector del cable de alimentación (C7) en su soporte (A19), situado en la parte posterior del aparato (fig. 5); a continuación meta la clavija en la toma. Asegurándose que el interruptor general (A20), que se encuentra en la parte posterior del aparato esté pulsado en la posición I (fig. 6);
2. El indicador luminoso  correspondiente al botón (B6) se enciende y el indicador  (B15) parpadea para indicar que es necesario hacer salir el agua para llenar el circuito (fig. 7);

3. Ponga bajo el surtidor de agua caliente (A5) y del capuchinador (A8) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 8);
4. Pulse el botón (B6) correspondiente al indicador  (fig. 9): la salida comienza y se interrumpe automáticamente. Vacíe el recipiente.

Antes de empezar a utilizar la cafetera es necesario enjuagar sus circuitos internos. Proceda de la siguiente manera:

5. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina para un enganche correcto; alinee el asa de la copa portafiltro a «INSERT» (fig. 10) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición «CLOSE»;
6. Meta un recipiente debajo de la copa portafiltro y del capuchinador (A8) (fig. 11);
7. Pulse el botón (B4) correspondiente al indicador  : empieza la salida (fig. 12);
8. Una vez terminada la salida, gire el botón vapor (A4) (fig. 13) y deje salir el vapor durante 10 segundos para enjuagar el circuito vapor;
9. Repita los puntos 7 y 8 hasta que salga, al menos, 1 litro de agua (casi la mitad del depósito);
10. Saque el depósito de agua (A17) (fig. 3) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 4).

El aparato está listo para el uso.

**Nota Bene:** se aconseja enjuagar los circuitos internos también en caso de que no se use el aparato durante un tiempo prolongado.

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados: dedique atención especial a la dosis de café molida en el filtro ((C2) o (C3)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

Proceda tal y como indicado en el capítulo "4. Preparar la dosis correcta".

## 4. PREPARAR LA DOSIS CORRECTA

### 4.1 Preparar el molinillo

1. Asegúrese de que el recipiente del café en granos esté correctamente introducido y alineado con la posición "3" (fig. 14) (configuración de fábrica) ;
2. Saque la tapa del recipiente del café en granos (A1);
3. Eche la cantidad deseada del café en granos en el recipiente (fig. 15);
4. Vuelva a cerrar la tapa apretándola bien.
5. Con la primera utilización, asegúrese de que el botón (B2) se encuentre en la posición  (configuración de fábrica).

### 4.2 Seleccione el grado de molienda

La molienda incide en la velocidad del flujo en salida y, por tanto, en la calidad del extracto.

En el primer uso es aconsejable mantener los valores de fábrica (molienda media) (fig. 14) y luego, si el resultado no es satis-

factorio, cambiar el ajuste en función del gusto personal y del tipo de café programando una molienda más fina o más gruesa, consultando los consejos del capítulo "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro".

#### Atención:

- El ajuste del molinillo debe efectuarse siempre cuando este está en funcionamiento.
- Ajuste el grado de molienda un grado cada vez y prepare al menos 5 cafés antes de pasar de un ajuste a otro.
- No saque el recipiente del café en granos si tiene granos dentro.

### 4.3 Los filtros de café

La cafetera está dotada de dos filtros de café.

El filtro (C2) lleva impreso en el fondo el símbolo  , que indica que es adecuado para preparar 1 dosis.

El filtro (C3) lleva impreso en el fondo el símbolo  , que indica que es adecuado para preparar 2 dosis.

Ambos filtros tienen en su interior el nivel ideal de café prensado (fig. 16) para la dosis correcta de café. Si la cantidad es inferior o superior al nivel indicado, el resultado podría no ser satisfactorio. Después regule la molienda para las moliendas siguientes con el botón (B2) (consulte el apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

### 4.4 Muela el café directamente en el filtro

1. Introduzca el filtro para café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 17);
2. Pulse el botón "X2" si se está utilizando el filtro 2 de café;
3. Enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A22) alineándolo con el mensaje INSERT: a continuación gire hacia la derecha la copa (fig. 18). La molienda inicia cuando la copa alcanza la posición CLOSE y se interrumpe automáticamente;

**Atención:** cuando el aparato está moliendo café, es posible efectuar simultáneamente un enjuague o producir agua caliente o vapor.

4. Una vez terminada la molienda, el indicador luminoso parpadea  (B16): tire de la palanca de prensado (A23) hasta el final de carrera: la serigrafía de la palanca indica la fuerza impresa en la dosis (  ) (fig. 19). El indicador luminoso  se queda encendido fijo.
5. Saque la copa portafiltro girándola hacia la izquierda.

**Atención:** para ajustar la dosis correcta automáticamente molida en la copa, consulte el apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro".

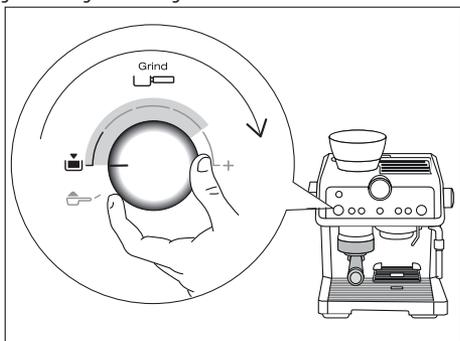
Si se saca la copa portafiltro de la salida del molinillo sin haber prensado, el indicador luminoso  (B16) parpadea. Para prensar, gire el botón (B2) en la posición  para desactivar el molinillo, vuelva a enganchar el portafiltro y tire de la palanca (A23).

#### 4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro

**Atención:** La primera vez que use el molinillo deje el botón en la pos. ☐ (min). Es normal tener que realizar algunas operaciones de molienda para poder encontrar el ajuste correcto para la dosis de café adecuada.



Después de la primera molienda, gire gradualmente el botón (B2) partiendo de la posición ☐ "min" (véase siguiente imagen) hasta alcanzar la dosis correcta en función del tipo de café: la posición ideal se identificará dentro del sector evidenciado en gris en la siguiente imagen.



Ajustando este botón, se puede adaptar la molienda a cualquier tipo de café y, en el tiempo, al deterioro progresivo de las muelas.

### 5. SALIDA CAFÉ

#### 5.1 Selección de la bebida

1. Gire el selector de funciones (B8) hasta seleccionar el café deseado (consulte el apartado "5.4 Las bebidas a base de café").
2. Si utiliza el filtro de 2 tazas (C3), pulse el botón "2X" (B3).

#### 5.2 Deje salir el café

1. Enganche la copa portafiltro (C1) a la máquina: para un enganche correcto, alinee el asa de la copa portafiltro a «IN-SERT» (fig. 10) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición «CLOSE»;

2. Ponga la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro;
3. Si se utilizan tazas pequeñas, baje la rejilla apoyatazas (A10) para acercar estas a las boquillas del portafiltro y obtener una crema de café mejor (fig. 20);
4. Seleccione la bebida deseada mediante el correspondiente botón (B8).
5. Pulse el botón "OK": el aparato efectúa el suministro y se interrumpe automáticamente.

**Nota Bene:** Mientras la cafetera prepara el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento pulsando "OK". Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda.

#### Peligro de quemaduras

- Para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está en suministro y luego espere unos segundos.
- En caso de que no salga nada, espere casi 1 minuto antes de desenganchar el portafiltro: podría tratarse de un soplo de vapor causado por presión residual en el interior de la cafetera.

#### 5.3 Manómetro

El manómetro permite controlar si la presión es correcta durante la salida del café (fig. 21).

Durante la salida del café ESPRESSO el indicador estará inicialmente en el sector "preinfusión" (fase de preinfusión) y luego girará al sector "zona óptima" durante la salida.

Para mayor información consulte el capítulo "16. Cómo preparar un café perfecto".

**Atención:** el manómetro solo funciona durante la preparación de bebidas a base de café: si se prepara agua caliente "☐" o se utiliza la función vapor, el indicador del manómetro no se mueve.

#### 5.4 Las bebidas a base de café

##### • ESPRESSO

Bebida de origen italiano, es un café con un aroma intenso.

Café	Pre infusión	Cantidad	Filtro	×2
Espresso 	✓	1 taza 35 ml		
		2 tazas 70 ml		✓

Asegúrese siempre de que la cantidad de café que hay en el filtro sea correcta (consulte el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

• **CAFÉ**

Bebida de origen europeo, es un café largo con un aroma delicado.

Café	Pre infusión	Cantidad	Filtro	×2
	X	1 taza 70 ml		X
		2 tazas 140 ml		✓

Asegúrese siempre de que la cantidad de café que hay en el filtro sea correcta (consulte el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

• **AMERICANO**

Bebida de origen americano, es un café largo. Prevé la salida de espresso y luego de agua caliente directamente en la taza. Es posible preparar 1 taza cada vez.

Café	Pre infusión	Cantidad	Filtro	×2	
	✓	1 taza 120 ml		X	
		<b>ACONSEJADO:</b>			
		1 taza 240 ml		✓	

Asegúrese siempre de que la cantidad de café que hay en el filtro sea correcta (consulte el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

**6. PERSONALICE LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS DE CAFÉ CON EL BOTÓN (my) (B7)**

1. Prepare la cafetera para hacer 1 o 2 tazas de la bebida café que desee, hasta enganchar el portafiltro (C1) con el filtro (C2) o (C3) el café molido.
2. Seleccione el café que desee programar girando el botón (B8).
3. Pulse el botón (my): el indicador luminoso del botón "OK" (B5) se enciende y el indicador luminoso correspondiente al botón (my) parpadea.

4. Pulse el botón "OK" para iniciar la salida: los indicadores luminosos relativos a los botones "OK" y (my) parpadean.
5. Una vez alcanzada la longitud de bebida deseada, vuelva a pulsar el botón «OK».
6. Pulse el botón (my) para salvar la nueva configuración: el aparato vuelve a ponerse en preparado para el uso y el botón (my) permanece encendido.

Si no desea salvar la nueva configuración, pulse cualquier otro botón.

Programa el café Americano: siga el procedimiento arriba descrito tanto para la longitud del café como para la cantidad de agua suministrada.

**Nota bene:**

- Es posible programar las bebidas a base de café: no se pueden programar el vapor y el agua caliente.
- La programación corresponde a la longitud de las bebidas y no a la cantidad de café molido.
- Es posible programar por separado las bebidas "X2".

**6.1 Restablecimiento bebidas (my)**

Para restablecer la cantidad de fábrica de las bebidas mantenga pulsado hasta que se apague el botón (my) (B7).

La bebida seleccionada vuelve a ponerse en la cantidad programada en fábrica.

**7. UTILICE CAFÉ MOLIDO**

1. Introduzca el filtro para café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 17);
2. Eche la dosis de café molido en el filtro;
3. Gire el botón (B2) en la posición  para desactivar el molinillo;
4. Enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A22) alineándolo con el mensaje INSERT: a continuación gire hacia la derecha la copa (fig. 10).
5. Tire de la palanca de prensado (A23) hasta el final de carrera: la serigrafía de la palanca indica la fuerza impresa en el prensado () (fig. 19).
6. Saque la copa portafiltro girándola hacia la izquierda.

**8. SALIDA DE AGUA CALIENTE**

1. Elija la taza y póngala en la rejilla apoyatazas adecuada ((A10) o (A11)).
2. Pulse el botón  (B6): sale agua caliente del surtidor del aparato específico (A5) y se interrumpe automáticamente.
3. Para interrumpir la salida vuelva a pulsar el botón .

**9. CÓMO HACER LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE**

1. Eche en el recipiente de la leche (C9) la cantidad de leche que se quiere calentar/espumar, teniendo en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces. Para obtener

una espuma más densa y homogénea, es necesario utilizar leche desnatada o semidesnatada a temperatura de nevera (5° C aproximadamente).

- Elija la posición de la cápsula (A7) (fig. 22) en función de la bebida que debe preparar (consulte la siguiente tabla):

Posición aconsejada	Bebidas de leche para preparar
 FLAT	Leche caliente (no montado)/ Caffelatte/ Latte macchiato/Flat White
 FOAM	Cappuccino, espresso macchiato, leche caliente (montada)

- Ponga la jarra (C9) con la leche debajo del capuchinador (A8) (fig. 23).
- Sumerja el capuchinador en el recipiente de la leche prestando atención para no sumergir nunca la cápsula de color negro (fig. 24).
- Gire el botón a la posición  (fig. 25). Del capuchinador sale el vapor que calienta la leche: si la cápsula está en posición FOAM, el vapor da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen (fig. 26). Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el capuchinador en la leche y gire el contenedor con movimientos lentos, de abajo hacia arriba.
- Una vez alcanzada la temperatura (el valor ideal es unos 60°C) y la densidad de crema deseada interrumpa la salida del vapor girando el botón a la posición .
- Para las bebidas que lo prevén, prepare el café (consulte el cap. "4. Preparar la dosis correcta"): elija tazas suficientemente grandes y póngalas en la rejilla apoyatazas para espresso (A10). Para utilizar vasos altos cierre la rejilla apoyatazas para espresso (A10) y apoye el vaso en la rejilla apoyatazas para vasos o mugs (A11).
- Eche el late emulsionado en las tazas: eche el azúcar que desee y si quiere esparza un poco de chocolate en polvo por encima de la espuma.

**Nota Bene:** Preparación del cappuccino: considere unos 100 gr de leche por cada taza.

## 10. LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR DESPUÉS DE CADA USO

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

Proceder de la siguiente forma:

- Haga salir unos segundos el vapor (puntos 2, 5 y 6 del apartado precedente) girando el botón vapor a la posición . Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior.

- Apague el aparato pulsando el interruptor ON/Standby (B1).
- Espere unos minutos a que el capuchinador se enfríe: con una mano sujete el tubo capuchinador y con la otra desbloquee el capuchinador girando en sentido antihorario y luego sáquelo tirando hacia abajo (fig. 27).
- Saque la boquilla vapor de goma del tubo de salida tirando hacia abajo (fig. 28).
- Empuje hacia arriba la cápsula y verifique si los orificios indicados por la flecha de la fig. 29 están obturados. Si es necesario límpielos con una aguja;
- Vuelva a poner la boquilla, mueva la cápsula hacia abajo y meta el capuchinador en el orificio girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.

Para efectuar una limpieza más a fondo use el detergente De'Longhi.

## 11. ACTIVACIÓN DEL FILTRO ABLANDADOR

Algunos modelos están dotados de un filtro ablandador (C6): si su modelo no tiene uno, le aconsejamos comprarlo en los centros de asistencia autorizados De'Longhi.

Para un uso correcto del filtro siga las instrucciones que figuran a continuación.

- Saque el filtro de su embalaje;
- Gire el disco indicador de fecha (fig. 30) para que se visualicen los 2 próximos meses de uso;

**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 como mucho 3 semanas.

- Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero el filtro (fig. 31) hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto;
- Saque el depósito (A17) (si es necesario, llénelo de agua);
- Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérselo completamente durante unos diez segundos, inclinándolo y cogiéndolo ligeramente para permitir la salida de las burbujas de aire (fig. 32);
- Introduzca el filtro en su soporte (A18) y apriételo a fondo, a continuación cierre el depósito con la tapa y vuelva a meter el depósito en la máquina;

El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

## 12. PROGRAMACIONES DEL MENÚ

**Nota Bene:** Una vez dentro del menú es posible ajustar todas sus funciones, como se describe en los apartados siguientes.

### 12.1 Temperatura café

Si desea modificar la temperatura del agua a la que se suministra el café siga los pasos que se describen a continuación:

- Mantenga pulsados simultáneamente los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) al menos durante 3 segundos: se accede al menú: se alternan los indicadores  (B15) y  (B16);
- Gire el botón función (B8) a la posición  ESPRESSO: el indicador  (B11) permanece encendido fijo;
- Pulse el botón correspondiente a la selección deseada, de acuerdo con la siguiente tabla:

Botón	Temperatura
$\times 2$	Normal
	Alta

- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de 1 minuto de reposo, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso).

## 12.2 Dureza agua

El indicador  (B9) descalcificación se enciende después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si lo desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua de las diferentes regiones, de esta forma la operación de descalcificación será menos frecuente.

Proceda de la siguiente manera:

- Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C4).
- Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
- Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.
- Mantenga pulsados los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) al menos durante 3 segundos: se accede al menú: se alternan los indicadores  (B15) y  (B16);
- Gire el botón función (B8) a la posición  AMERICANO: el indicador  (B9) permanece encendido fijo;
- Pulse el botón correspondiente a la selección deseada, de acuerdo con la siguiente tabla:

Resultado Total Hardness Test	Botón	Nivel
	$\times 2$	1 agua dulce
		2 agua media

		3 agua dura o muy dura
---	---	------------------------

- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de 1 minuto de reposo, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso).

## 12.3 Autoapagado

Es posible configurar el autoapagado para que el aparato se apague al cabo de 9 minutos o después de 1 hora y media o 3 horas sin usar. Proceda de la siguiente manera:

- Mantenga pulsado los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) durante al menos 3 segundos: se accede al menú y se alternan los indicadores  (B15) y  (B16);
- Gire el botón función (B8) a la posición  CAFÉ: el indicador luminoso  (B13) se queda encendido fijo;
- Pulse el botón correspondiente a la selección deseada, de acuerdo con la siguiente tabla:

Botón	Tiempo
$\times 2$	9 minutos
	1,5 horas
	3 horas

- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de 1 minuto de reposo, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso).

## 12.4 Valor fábrica

Es posible volver a poner el aparato en los valores de fábrica. Proceda de la siguiente manera:

- Mantenga pulsados los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) al menos durante 3 segundos: se accede al menú;
- Mantenga pulsado el botón  $\text{my}$  durante varios segundos, hasta que el indicador luminoso correspondiente empiece a parpadear;
- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de 1 minuto de inactividad, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso).

## 12.5 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.

Proceda de la siguiente manera:

- Mantenga pulsados los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) al menos durante 3 segundos: se accede al menú;

- Pulse el botón  (B6) : el indicador luminoso (B12) se enciende;
- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de 1 minuto de inactividad, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso).

**Nota bene:**

- Cuando el ahorro energético está activo la salida puede tardar unos segundos en producirse.
- Cuando el ahorro energético está desactivado, la salida del vapor es inmediata.

## 12.6 Regulación extra el grado de molienda

Con el tiempo las máquinas se desgastan y la cantidad de café molido se reduce. Cuando el ajuste de las muelas ilustrado en el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro" ya no es suficiente, es posible seleccionar un nuevo intervalo de molienda. Proceda de la siguiente manera:

- Mantenga pulsados los botones  $\times 2$  (B3) y  (B7) durante, al menos, 3 segundos: se accede al menú: se alternan los indicadores  (B15) y  (B16);
- Gire el botón función (B8) a la posición : el indicador  (B14) permanece encendido fijo;
- Seleccione el nuevo intervalo de molienda pulsando el botón  (B4);
- Para salir del menú, pulse el botón  (B1). (Al cabo de casi 1 minuto de reposo, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso);
- Gire el botón de regulación de la cantidad de café molido (B2) en la posición  "mín", entonces realice la regulación tal y como para el primer uso ("4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

## 13. LIMPIEZA

### 13.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- la bandeja recoge gotas (A13) con la rejilla apoyatazas (A11) y la bandeja rejilla (A12);
- la rejilla apoyatazas para tazas espresso (A10);
- los filtros de café (C2) y (C3);
- el recipiente del café en granos (A2);
- las muelas del molinillo;
- la salida del molinillo (A22) (smart tamping station);
- la ducha de la caldera (A21);
- el depósito de agua (A17);
- el capuchinador (A8) como se indica en el apartado "10. Limpieza del capuchinador después de cada uso".

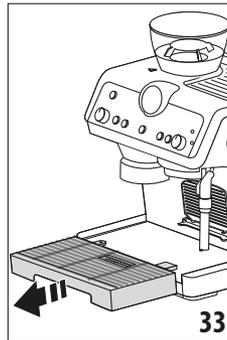
**¡Atención!**

- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni 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.
- Ninguno de los componentes del aparato puede lavarse en el lavavajillas, salvo la rejilla bandeja recoge gotas (A13) y de los recipientes recoge gotas (A10) y (A11).
- En caso de periodos de no uso superiores a una semana se aconseja, antes de utilizar de nuevo la máquina, enjuagarla como se explica en el apartado "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato".

**¡Peligro!**

- No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la cafetera quitando la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.



### 13.2 Limpieza de la bandeja recoge gotas

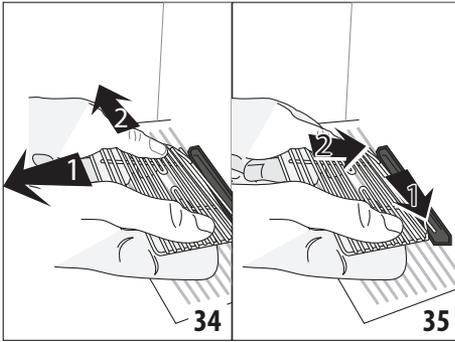
La bandeja recoge gotas tiene un indicador flotante del (A14) nivel de agua contenida. Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, en caso contrario el agua puede rebotar por el borde y dañar la máquina, la bandeja de apoyo o la zona circundante.

Extraiga la bandeja (fig. 33).

- Extraiga la bandeja (fig. 33).
- Retire la rejilla apoyatazas (A11), la rejilla bandeja (A12) y el indicador de nivel (A14), a continuación elimine el agua y limpie con un paño todos los componentes; sucesivamente vuelva a ensamblar la bandeja recoge gotas.
- Vuelva a meter la bandeja recoge gotas.

### 13.3 Limpieza de la rejilla pequeña apoyatazas

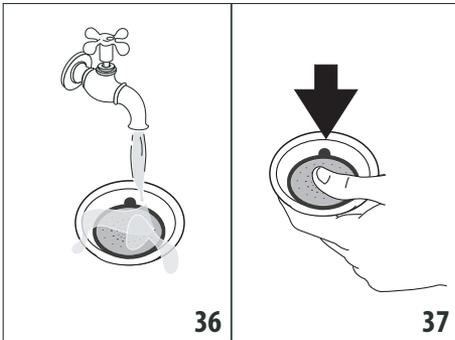
- Saque la rejilla (A10) tirándola por la izquierda y después sacándola de su soporte (fig. 34).
- Limpie con un paño el soporte y lave la rejilla (se puede lavar en el lavavajillas).
- Vuelva a poner la rejilla en el soporte metiéndola por el lado derecho y empujando después hasta engancharla por completo (fig. 35).



### 13.4 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café

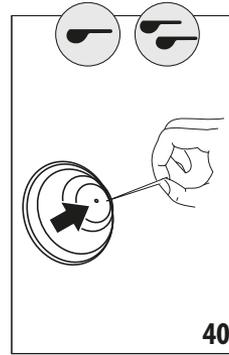
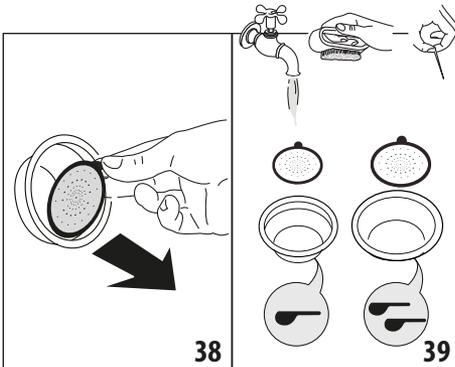
Los filtros de café han sido diseñados para obtener una crema excelente. Para obtener los mejores resultados, es preciso que los filtros estén siempre limpios y sin residuos de café.

Por lo tanto, después de cada uso, enjuague con abundante agua corriente los filtros (fig. 36), empuje el filtro perforado de modo tal que se encuentre en todo momento en su soporte (fig. 37) y asegúrese de que el agujero, en la parte inferior (mostrado en la fig. 40), esté libre de todo residuo.



Si se aprecia suciedad residual y, en todo caso, una vez al mes, limpie meticulosamente los filtros de café:

1. Saque el filtro perforado tirando de la correspondiente lengüeta (fig. 38).



2. Enjuague los filtros bajo el chorro de agua corriente (fig. 39).
3. Asegúrese de que los agujeros no estén atascados, de ser así límpielos usando un alfiler (fig. 39-40).
4. Secar todos los componentes con un paño.
5. Reintroduzca el filtro perforado empujándolo bien hasta que haga tope (fig. 37).

### 13.5 Limpieza de la ducha de la caldera

Cada 200 salidas de café enjuague la ducha de la caldera: pulse la tecla enjuague (B4)  hasta que salgan unos 200 ml de agua.

### 13.6 Limpieza del depósito de agua

1. Saque el filtro (\*si presente) y enjuáguelo con agua corriente.
2. Limpie periódicamente (casi una vez al mes) y cada vez que cambie el filtro ablandador (C6) (\*si está presente) el depósito de agua con un paño húmedo y un poco de detergente delicado y enjuague con abundante agua.
3. Vuelva a meter el filtro (\*si presente), llene el depósito con agua fresca y vuelva a meter el depósito.
4. (Sólo para modelos con filtro ablandador) Haga salir 100 ml de agua.

#### ¡Peligro!

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

### 13.7 Limpieza del recipiente del café en granos

Limpie regularmente con un paño el recipiente del café en granos sin sacarlo. Para una limpieza más meticulosa proceda de la siguiente manera:

1. Compruebe si el recipiente del café en granos (A2) está vacío: en su caso, muele en vacío para vaciarlo:
2. Desenganche el recipiente girándolo en sentido antihorario y sáquelo de la máquina.
3. Lave el recipiente y la tapa (A1) con agua tibia: ¡no lave los componentes en el lavavajillas ni utilice detergentes! Seque bien los accesorios antes de volver a usarlos.
4. aspire los residuos de café (fig. 41);



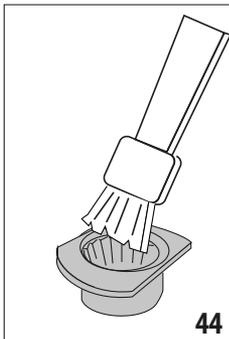
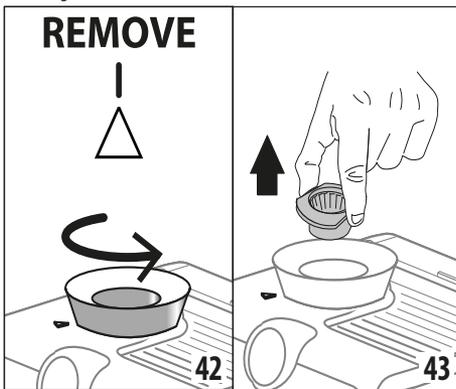
5. Limpie con un paño húmedo el asiento del recipiente del café en granos y luego séquelo;
6. Vuelva a meter el recipiente como se indica en el capítulo "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato".

### 13.8 Limpieza de las muelas

Al realizar la limpieza del recipiente de café en granos, limpie también el soporte del recipiente y la parte superior de la muela con un paño húmedo. La muela se puede desmontar y, en caso de deterioro, se puede sustituir: para esta operación diríjase a un centro de asistencia autorizado.

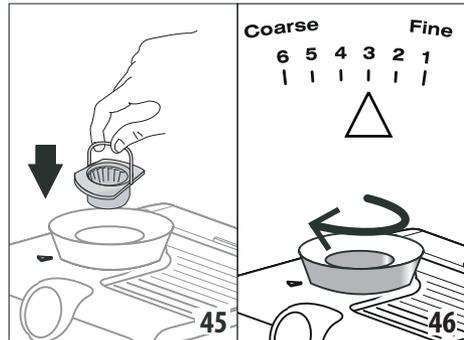
También podría ser necesario desmontar las muelas cuando algún cuerpo extraño bloquea la muela. En dicho caso, realice la limpieza del modo siguiente:

1. Vacíe el recipiente del café en granos (en su caso aspirando los granos residuales).
2. Enganche la copa portafiltro y haga una molienda «en vacío» para liberar el conducto del café: a continuación enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A22) alineándolo al mensaje INSERT y gire la copa hacia la derecha (fig. 18). La molienda inicia cuando la copa alcanza la posición CLOSE y se interrumpe automáticamente;
3. Apague el aparato;
4. Saque el recipiente del café en granos como se indica en el apartado anterior "13.7 Limpieza del recipiente del café en granos".



5. Gire en sentido antihorario el regulador de molienda hasta el final de carrera, a la posición "REMOVE" (fig. 42).
6. Extraiga la parte superior de la muela, sujetándola por el asa correspondiente (fig. 43).

7. Limpie la muela con una brocha (fig. 44) y aspire los residuos de café con un aspirador (fig. 41).
8. Vuelva a meter la parte superior de la muela:



- meta la muela en su soporte (fig. 45);
  - gire el regulador seleccionando el grado de molienda deseado (fig. 46);
  - verifique si la máquina está bien metida tirando de ella por el asa: si no se mueve, significa que la muela está bien metida;
9. Elimine los eventuales residuos de polvo de café con un cepillo de la salida del molinillo (A22).

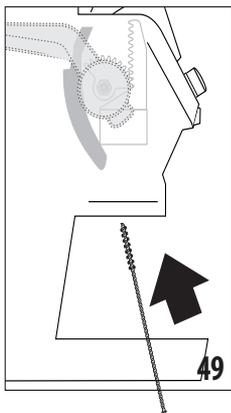
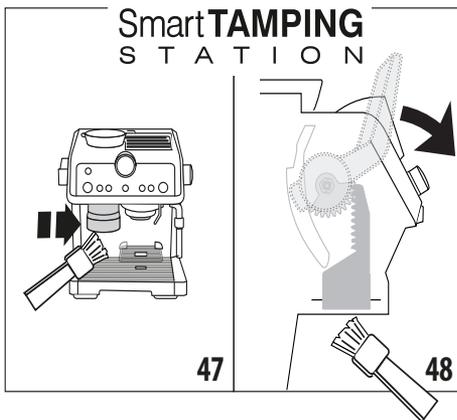
### 13.9 Sustitución de las muelas

Cuando la cantidad de café molido se reduce aún más, diríjase a un centro de asistencia para sustituir las muelas: proceda tal y como se indica a continuación para actualizar la regulación de la molienda:

1. Mantenga pulsados los botones  $\times 2$  (B3) y  $\text{my}$  (B7) durante, al menos, 3 segundos: sea accede al menú: se alternan los indicadores  $\text{☞}$  (B15) y  $\text{⏻}$  (B16);
2. Gire el botón función (B8) a la posición  $\text{☞}$ : el indicador  $\text{☞}$  (B14) permanece encendido fijo;
3. Seleccione el intervalo original de molienda pulsando el botón  $\times 2$ ;
4. Para salir del menú, pulse el botón  $\text{⏻}$  (B1). (Al cabo de casi 1 minuto de reposo, el aparato sale automáticamente del menú configuraciones y vuelve a estar listo para el uso);
5. Gire el botón de regulación de la cantidad de café molido (B2) en la posición  $\text{☐}$  "mín", entonces realice la regulación tal y como para el primer uso ("4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro").

### 13.10 Limpieza de la "Smart tamping station"

Para que la molienda sea siempre de buena calidad, limpie regularmente la "Smart tamping station" de la siguiente manera:



1. Limpie la zona de enganche con un pincel (fig. 7).
2. Tire de la palanca (A23) hasta el final de carrera y limpie la almohadilla (fig. 48) con un pincel: enjuague después la palanca.
3. Limpie la rampa de café (fig. 49) (C8) con el cepillo.

### 13.11 Otras limpiezas

1. Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos. Será suficiente un trapo húmedo y suave.
2. Limpie con regularidad el soporte portafiltro.
3. Se recomienda usar el detergente De'Longhi.

## 14. DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique la máquina cuando se encienda el indicador luminoso  (B9).

- Antes del uso lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, 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.

Siga el siguiente procedimiento:

1. (SI PRESENTE, SAQUE EL FILTRO ABLANDADOR). Eche en el depósito del agua el descalcificador hasta alcanzar el nivel

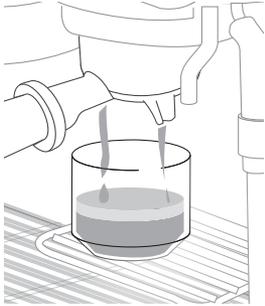
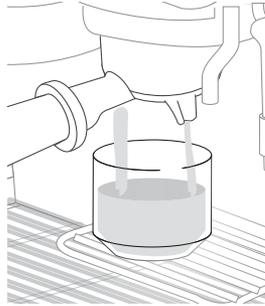
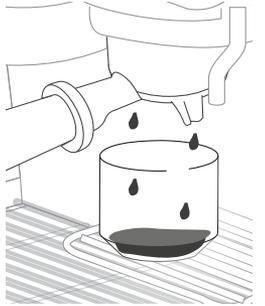
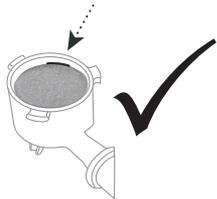
 A (que corresponde a un envase de 100 ml) impreso en el interior del depósito; a continuación eche agua hasta alcanzar el nivel  B.

2. Apague el aparato pulsando el interruptor ON/Standby (B1).
3. Asegúrese de que el portafiltro no está enganchado y ponga un recipiente debajo de los surtidores (A5), (A6) y debajo de la ducha de la caldera (A21) (fig. 8).
4. Gire el selector de funciones (B8) a la posición : el indicador luminoso  parpadea y el indicador luminoso OK se enciende.
5. Pulse OK (B5) para iniciar la descalcificación.
6. El programa de descalcificación se pone en marcha y el líquido descalcificador sale los surtidores y por la ducha de la caldera. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.
7. La salida se interrumpe y se encienden los indicadores  (B15) y  correspondientes al botón enjuague (B4).
8. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
9. Saque el depósito del agua, vacíelo de los eventuales residuos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo con agua fresca hasta el nivel MÁX. Vuelva a meter el depósito en su soporte.
10. Pulse el botón : el aparato enjuaga los circuitos internos y hace salir por todos los surtidores.
11. Una vez terminado el enjuague, el aparato interrumpe la salida. Todos los ledes parpadean brevemente y el aparato se prepara para el uso.
12. Vacíe el recipiente de recogida del agua del enjuague.
13. Saque y vacíe la bandeja recogegotas y vuelva a meterla después.
14. Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después.
15. Gire el botón de selección de funciones a una posición de café.

## 15. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V-50-60Hz
Potencia absorbida:	1450W
Dimensiones LxPxH:	375x368x445 mm
Presión MÁX:	19 bares
Capacidad del depósito de agua:	2 L
Longitud del cable de alimentación:	1200 mm
Peso:	12 kg

## 16. CÓMO PREPARAR UN CAFÉ PERFECTO

ESPRESSO PERFECTO	ESPRESSO INSUFICIENTE	ESPRESSO EXCESIVO
		
<p>CREMA: color avellana con reflejos oscuros y estrías claras, espesor de 3-4 mm</p>	<p>CREMA: clara y fina con burbujas grandes</p>	<p>CREMA: oscura y fina, únicamente en los bordes</p>
<p>CUERPO: consistente, redondo y suave</p>	<p>CUERPO: ligero, acuoso</p>	<p>CUERPO: excesivo</p>
<p>GUSTO: equilibrado y prolongado</p>	<p>GUSTO: débil y breve</p>	<p>GUSTO: fuerte, astringente, prolongado y amargo al paladar</p>
<p>AROMA: intenso</p>	<p>AROMA: poco pronunciado</p>	<p>AROMA: escaso, con notas de café quemado</p>
<p>MOLIENDA: Correcta</p>	<p>MOLIENDA: demasiado gruesa. Ajuste el molinillo en una posición inferior, siguiendo las indicaciones que figuran en el capítulo "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro"</p>	<p>MOLIENDA: demasiado fina. Ajuste el molinillo en una posición superior, siguiendo las indicaciones que figuran en el capítulo "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro"</p>
<p>DOSIS CAFÉ: Correcta</p> 	<p>CANTIDAD Café en el filtro: Insuficiente. Aumente la cantidad girando el botón "B2. Botón regulación cantidad de café molido", tal y como descrito en el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro"</p>	<p>CANTIDAD Café en el filtro: Demasiada: disminuya la cantidad girando el botón "B2. Botón regulación cantidad de café molido", como se describen en el apartado "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro"</p>

## 17. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 fija	El agua del depósito es insuficiente o el depósito de agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
	La función ahorro energético está activa	Consulte el apdo. "12.5 Ahorro energético" si desea desactivar la función
 fija	El aparato está listo para el uso	El aparato está en la temperatura adecuada para suministrar vapor: si desea hacer salid vapor, gire el correspondiente botón (A4)
 intermitente	El aparato está encendido y la función ahorro energético está activa: el botón (A4) está en posición para suministrar vapor	El indicador luminoso parpadea para indicar que el aparato se está preparando para suministrar vapor: la salida empieza en cuanto el aparato alcanza la correspondiente temperatura
	El aparato se está calentando y está listo para el uso	Cuando el aparato alcanza la temperatura requerida el indicador luminoso se queda fijo
	La salida de vapor ha terminado y el botón de vapor (A4) está en posición para que salga el vapor	Vuelva a poner el botón en la posición ○.
 intermitente	El portafiltro se ha desenganchado del molinillo de café sin presar	Desenganche el portafiltro y preñse el café como se indica en el apdo. "7. Utilice café molido"
	El aparato requiere el prensado	Se acaba de realizar la molienda y el portafiltro está enganchado al molinillo
 fija	El prensado se ha efectuado correctamente	
 fija	El recipiente del café en granos está vacío	Llene el recipiente del café en granos
 intermitente	El recipiente del café en granos no está colocado o no ha sido enrosado correctamente en su asiento, o bien el selector, en la base del recipiente, no se encuentra en la posición comprendida entre 1 y 6.	Reintroduzca correctamente el recipiente del café en granos
 intermitente	La temperatura del aparato es demasiado alta para preparar café	Espere a que baje la temperatura
 intermitente	El aparato está efectuando la descalcificación	Termine la operación como se describe en el cap. "14. Descalcificación"
	La descalcificación ha terminado y el botón (B8) está en posición descalcificación	Gire el botón función a una de las posiciones «café»

## 18. ALARMAS

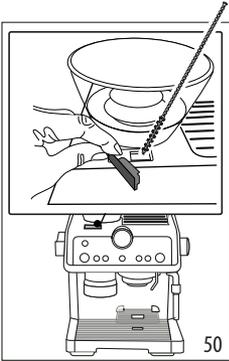
INDICADORES	ALARMA	SOLUCIÓN
 fija	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia
 +  intermitentes	La bandeja recogegotas (A13) no está metida o no está correctamente metida	Saque y vuelva a meter correctamente la bandeja recogegotas
 fija	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "14. Descalcificación"
 parpadea rápidamente	El botón (B8) está en posición descalcificación	Gire el botón a una posición bebida
 +  intermitentes	El portafiltro ha sido desenganchado sin haber finalizado la molienda o bien el prensado ha sido realizado demasiado pronto	Repita la molienda
	La rampa del café del molinillo está obstruido	Límpiela como se indica en el apdo. "13.10 Limpieza de la "Smart tamping station"" y en el cap. "19. Si algo no funciona" en la fig. 50.
	Las muelas están bloqueadas por la presencia de un cuerpo extraño	Elimine el cuerpo extraño y limpie las muelas tal y como indicado en el apdo. "13.8 Limpieza de las muelas".
 +  intermitente	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua.	Proceda como se indica en el cap. "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato"
	Si hay filtro ablandador (C6) podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado la salida	Pulse el botón (B6) correspondiente al indicador  (fig. 9): empieza la salida y se interrumpe automáticamente.
	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro" y de la tabla "16. Cómo preparar un café perfecto".
		...→

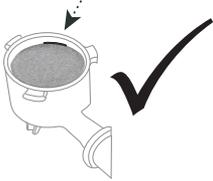
INDICADORES	ALARMA	SOLUCIÓN
 intermitentes	Si hay filtro ablandador (C6) podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado la salida	Pulse el botón (B6) correspondiente al indicador  (fig. 9): empieza la salida y se interrumpe automáticamente.
	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro" y de la tabla "16. Cómo preparar un café perfecto".
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Efectúe la limpieza como se indica en el apdo. "13.4 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café" y asegúrese de volver a meter correctamente el filtro perforado
	El depósito está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "14. Descalcificación"
 parpadean brevemente a intervalos regulares	El botón (B2) se ha girado hasta alcanzar el ajuste máximo 	Cuando la cantidad molida no es suficiente para que la dosis sea correcta, seleccione el nuevo rango de molienda siguiendo las instrucciones del apdo. "12.6 Regulación extra el grado de molienda".

## 19. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A17)	Llene el depósito
	El indicador  está encendido y el indicador  parpadea para indicar que el circuito de café o el circuito del vapor está vacío.	Pulse el botón correspondiente al indicador  para llenar el circuito.
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "13.4 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café" y asegúrese de volver a meter correctamente el filtro perforado
	El depósito está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "14. Descalcificación"
		...→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
El portafiltro no se engancha en el aparato	El café molido no se ha prensado o es excesivo	Prénselo como se indica en el apdo. "4.4 Muela el café directamente en el filtro"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios	El portafiltro está mal colocado	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Cambie la junta de la caldera espresso en un centro de asistencia
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado, o está sucio	Efectúe la limpieza como se indica en el apdo. "13.4 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café"
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla).	Es necesario revisar los ajustes del aparato	Consulte el cap. "16. Cómo preparar un café perfecto"
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario revisar los ajustes del aparato	Consulte el cap. "16. Cómo preparar un café perfecto"
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La cápsula (A7) está en posición "FLAT" (SIN ESPUMA)	Empuje la cápsula a la posición "FOAM"
	La leche no está bastante fría	Use siempre leche a temperatura de la heladera
	El capuchinador (A8) está sucio	Limpie el capuchinador como se indica en el cap. "10. Limpieza del capuchinador después de cada uso"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "14. Descalcificación"
Al finalizar la descalcificación el aparato requiere un nuevo enjuague.	Durante el enjuague el depósito no se ha llenado hasta el nivel MÁX.	Repita el enjuague desde el punto (8) del apdo. "14. Descalcificación"
El aparato no muele el café	En el molinillo hay un cuerpo extraño que no se puede moler	Limpie las muelas como se indica en el apdo. "13.8 Limpieza de las muelas", asegurándose de haber quitado todos los granos del recipiente del café en granos (A2) antes de sacarlo. Antes de volver a meter la muela, aspire bien todos los residuos de su soporte (fig. 44).
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Si desea cambiar la calidad del café	Es necesario eliminar todos los granos presentes en la máquina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vacíe el recipiente del café en granos (moliendo en vacío o, en su caso, aspirando los granos residuales).</li> <li>• Enganche la copa portafiltro y haga moliendas «en vacío» para liberar el conducto del café: a continuación enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A22) alineándolo al mensaje INSERT y gire la copa hacia la derecha (fig. 22). La molienda inicia cuando la copa alcanza la posición CLOSE y se interrumpe automáticamente. Repita hasta que el filtro se quede vacío.</li> <li>• Introduzca en el recipiente del café en granos el nuevo café.</li> <li>• Si no se alcanza la «dosis perfecta» en la molienda, proceda como se indica en el apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro".</li> </ul>
<p>El filtro de café está vacío después de la molienda</p> <p>Una vez terminada la molienda, el polvo de café en el filtro es excesivo</p>	La rampa del café del molinillo está obstruido	<p>Límpiala como se indica en el apdo. "13.10 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda a la rampa abriendo la correspondiente portezuela y suéltelo usando la escobilla (fig. 50).</p> <div style="text-align: center;">  <p>50</p> </div>
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>Posteriormente a la molienda, el polvo de café en el filtro no alcanza la "dosis de café perfecta"</p> 	<p>La "Smart Tamping Station" precisa de limpieza</p>	<p>Límpiala como se indica en el apdo. "13.11 Limpieza de la "Tamping station", después repita la molienda.</p>
	<p>Es necesario regular la cantidad de café molido</p>	<p>Regule la cantidad con el botón correspondiente (B2) siguiendo las indicaciones en el apdo. "4.5 Regule la cantidad de café molido en el filtro". Si el mando ya se encuentra en la posición máx, proceda tal y como indicado en el apartado "12.6 Regulación extra el grado de molienda".</p>
	<p>Con el tiempo las muelas se desgastan</p>	<p>Proceda a la sustitución de las muelas tal y como indicado en el apdo. "13.9 Sustitución de las muelas".</p>