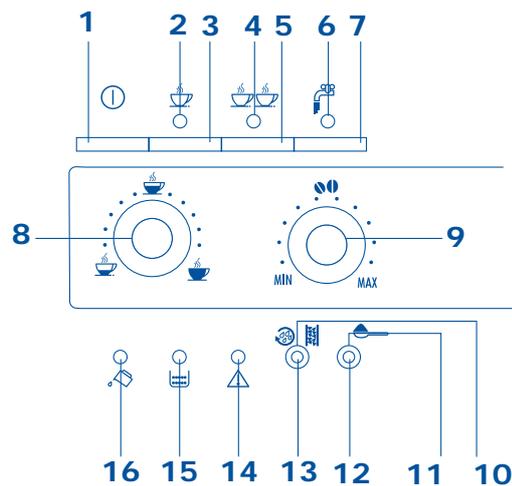


1	Descripción del aparato	90
2	Advertencias de seguridad	91
3	Instalación	91
4	Preparación de la cafetera	92
4.1	Llenado del depósito de agua	92
4.2	Llenado del depósito de los granos de café	92
4.3	Primera puesta en marcha	92
5	Preparación del café (utilizando los granos de café)	93
6	Regulación del molinillo de café	95
7	Preparación del café exprés con el café molido (en lugar de los granos)	96
8	Erogación de agua caliente	96
9	Preparación del capuchino (utilizando el vapor)	97
10	Limpieza y mantenimiento	98
10.1	limpieza de la máquina	98
10.2	Limpieza del infusor	99
10.3	Descalcificación	100
10.4	Programación de la dureza del agua	101
11	Significado de las luces pilotos de funcionamiento normal	102
12	Significado de las luces pilotos de las alarmas y qué hacer cuando están encendidas	103
13	Problemas que pueden resolverse antes de llamar al servicio de asistencia técnica	104

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO (véase pág. 3)

- | | |
|---|--|
| A. Superficie calentatazas | L. Tapa central para el café molido |
| B. Mando de vapor | M. Infusor |
| C. Tubo de vapor | N. Cable de alimentación eléctrica |
| D. Emulsionador | O. Emulsionador (extraíble) |
| E. Depósito de agua (extraíble) | P. Boquilla emulsionador (extraíble) |
| F. Bandeja apoyatazas | Q. Medidor para el café premolido |
| G. Depósito de agua (extraíble) | R. Recipiente (extraíble) extraíble para posos de café |
| H. Portezuela de servicio | S. Regulador del grado de molidura |
| I. Dispositivo de erogación de café (regulable en altura) | T. Recipiente para granos de café |
| J. Panel de mandos | U. Hueco para el medidor |
| K. Tapadera del recipiente para granos de café | V. Embudo para poner el café premolido |
| | Z. Recipiente móvil |



Panel de mandos

- | | |
|--|---|
| 1) Botón encendido/apagado | 10) Botón enjuague y descalcificación |
| 2) Piloto 1 taza y OK temperatura café | 11) Botón para seleccionar el café molido (desconexión del molinillo de café) |
| 3) Botón una taza | 12) Piloto selección café molido (molinillo de café desconectado) |
| 4) Piloto 2 tazas y OK temperatura café | 13) Piloto alarma caliza |
| 5) Botón dos tazas | 14) Piloto alarma genérica |
| 6) Piloto selección agua caliente o salida vapor | 15) Piloto recipiente de posos llena o falta recipiente para posos |
| 7) Botón selección agua caliente | 16) Piloto falta de agua o falta de agua en el depósito |
| 8) Selector cantidad de café (corto, normal o largo) | |
| 9) Selector cantidad de café molido (para obtener un café ligero, normal o fuerte) | |

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

- Esta máquina ha sido concebida para “hacer café exprés” y “para calentar bebidas”: tenga cuidado en no quemarse con los chorros de agua o de vapor o usándola incorrectamente.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente para uso doméstico. Cualquier otro empleo debe considerarse inadecuado y peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por daños provocados por un uso inadecuado, incorrecto o equivocado.
- Durante el uso, no toque las superficies calientes del aparato. Utilice las manoplas o asas.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No permita que los niños o personas incapaces utilicen el aparato sin una adecuada supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- De producirse una avería o un problema de funcionamiento del aparato, no lo trate de reparar: desenchúfelo. Para las reparaciones, acuda exclusivamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y exija recambios originales. Si no se respeta esta norma, podría comprometerse la seguridad del aparato.

3 INSTALACIÓN

- Tras haber desembalado la cafetera, asegúrese de la integridad del aparato. Si tuviera dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado.
- Los elementos que componen el embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, porque pueden ser peligrosos.
- Coloque el aparato sobre una superficie que se encuentre lejos de grifos y de fuentes de calor.
- **Tras colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, controle que quede un espacio de alrededor de 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera, y un espacio de 20 cm como mínimo por encima de la cafetera.**
- Nunca instale la cafetera en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato podría estropearse).
- Controle que la tensión de la red eléctrica corresponda a aquella indicada en la placa de características del aparato. Conecte el aparato exclusivamente a un tomacorriente con una capacidad mínima de 10A y dotado de una puesta a tierra eficiente. El fabricante no es responsable de los accidentes provocados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
- Si el tomacorriente no fuera compatible con la clavija del aparato, hágala sustituir con otra adecuada por personal cualificado.
- El usuario no deberá sustituir nunca el cable de alimentación de este aparato, porque dicha operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropeará o si se debiera sustituir, diríjase a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para obviar cualquier riesgo.
- Se aconseja personalizar lo antes posible la dureza del agua siguiendo el procedimiento descrito en el capítulo 10.4.

E

Para aprender a utilizar la máquina correctamente, la primera vez siga paso a paso las instrucciones descritas en los siguientes párrafos.

4 PREPARACIÓN DE LA CAFETERA

4.1 LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Extraiga el depósito de agua (fig. 1), enjuáguelo y llénelo con agua fresca sin superar la marca MÁX. Cuando extraiga el depósito, coloque el emulsionador en el centro de la máquina para poderlo quitar.
- Vuelva a colocar el depósito **empujándolo hasta el fondo**.

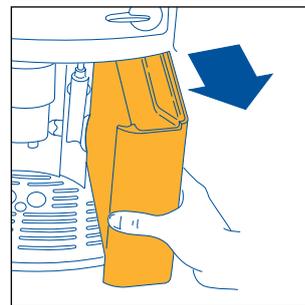


Fig. 1

4.2 LLENADO DEL DEPÓSITO DE LOS GRANOS DE CAFÉ

- Abra la tapadera del recipiente de los granos de café (fig.2).
- Llene el recipiente con granos de café.
- Cierre la tapadera.

ATENCIÓN: para evitar problemas de funcionamiento, nunca introduzca café molido, café liofilizado, granos con caramelo u objetos que pudieran arruinar el aparato.

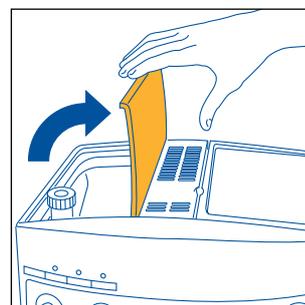


Fig. 2

4.3 PRIMERA PUESTA EN MARCHA

1. Controle que el depósito de agua esté lleno y que el cable de alimentación esté enchufado en la red eléctrica.
2. Desplace el emulsionador hacia afuera y coloque una taza abajo (fig.3) y encienda la máquina presionando el botón ① (fig.4).
3. **INMEDIATAMENTE DESPUÉS, ANTES DE TRANSCURRIDOS 30 SEGUNDOS** gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig.5) (es normal que la máquina haga ruido).
4. Transcurridos algunos segundos, del emulsionador saldrá agua. Cuando la taza se haya llenado con alrededor de 30cc gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig.6) hasta el fondo para que no salga más agua.
5. Espere a que los pilotos verdes ☕ y ☕ dejen de parpadear y queden encendidos con luz fija. (Cuando los pilotos verdes parpadean quiere decir que la máquina se encuentra en precalentamiento, mientras que cuando están encendidos con luz fija, quiere decir que ha alcanzado la temperatura ideal para hacer el café - par. 11 - puntos 1 y 2).
Algunos instantes antes de que los pilotos dejen de parpadear la máquina realiza un enjuague automático: por las boquillas del grupo erogador saldrá un poco de agua caliente que será recogida en la bandeja recogegotas de abajo.
Consejo: si se quiere hacer un café corto (inferior a 60cc), para hacerlo más caliente, llene primero la taza con el agua caliente del enjuague. Déjela algunos instantes antes de vaciarla para precalentar la taza.
6. Ahora, la máquina está lista para su uso.

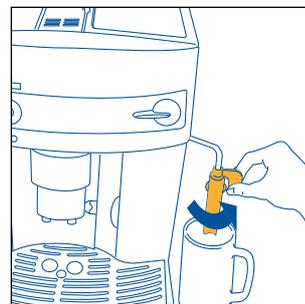


Fig. 3

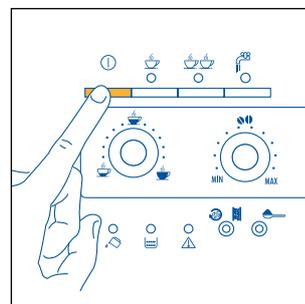


Fig. 4

5 PREPARACIÓN DEL CAFÉ (UTILIZANDO LOS GRANOS DE CAFÉ)

- 1) Antes de servir el café, controle que los pilotos verdes ☕ y ☕ estén encendidos con luz fija y que el recipiente de los granos de café esté lleno.
- 2) Regule el mando derecho (fig.7) para configurar el gusto deseado del café. Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de granos de café que la máquina molerá y, por consiguiente, el gusto del café será más fuerte. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando. Procure no girar totalmente hacia la derecha el mando porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean servir dos tazas de café.
- 3) Regule el mando izquierdo (fig. 8) para configurar la cantidad de café deseada. Cuanto más lo gire hacia la derecha, más largo será el café. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando.
- 4) Coloque una taza debajo de las boquillas del grupo erogador si quiere 1 café (fig. 9) o 2 tazas para 2 cafés (fig. 10). Para lograr una buena crema, acerque lo máximo posible el grupo erogador a las tazas, bajándolo (fig. 11).
- 5) Presione el botón ☕ (fig. 12) si prefiere hacer un café o el botón ☕☕ (fig. 13) si prefiere hacer dos cafés. Ahora la máquina molitura los granos, realiza una breve pre-infusión y después completa la erogación en la taza.
Una vez obtenida la cantidad de café predeterminada, la máquina detiene la erogación automáticamente y expelle la pastilla en el recipiente de los posos.
- 6) Transcurridos algunos segundos, cuando ambos pilotos verdes ☕ y ☕ están de nuevo encendidos, se puede hacer otro café.
- 7) Para apagar la máquina, presione el botón ①. *(Antes de apagarse, la máquina se enjuaga automáticamente: sale un poco de agua caliente por las boquillas que se recogerá en la bandeja recogegotas de abajo - Tenga cuidado en no quemarse). Si la máquina no se apaga con el botón ①, de todas maneras, se apagará por sí sola tras un breve enjuague después de transcurridas 3 horas desde la última vez que se la usó.*

NOTA 1 : si el café sale en gotas o no sale ,hay que girar el regulador del molido (fig. 17) una posición hacia la derecha (véase § 6). Proceda moviéndolo a una posición por vez hasta obtener una erogación satisfactoria.

NOTA 2: si el café sale muy rápido y la crema no le satisface, gire un poco el regulador derecho (fig. 7) hacia la derecha Haga varios cafés para determinar la posición correcta del regulador. No gire mucho hacia la derecha porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean hacer dos tazas de café. Si después de algunos cafés no obtiene una crema que le satisfaga, gire también el regulador del molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase § 6).

NOTA 3: Consejos para obtener el café más caliente:

1) Si ni bien encendida la máquina se desea hacer una taza de café corto (inferior a 60cc), use el agua caliente del enjuague para precalentar las tazas (véase el consejo en el § 4.3 punto 5). Por el contrario, si del último café hecho han transcurrido más de 2/3 minutos, antes de hacer un café nuevo, **es necesario precalentar el infusor, presionando el botón ☕☕** (fig. 14). Luego deje que el agua caiga en la bandeja recogegotas, o bien utilice este agua para llenar (y luego vaciar) la taza de café para precalentarla.

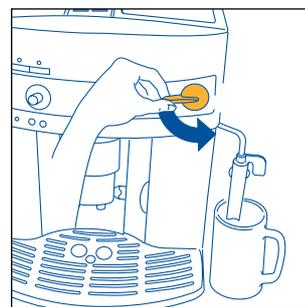


Fig.5

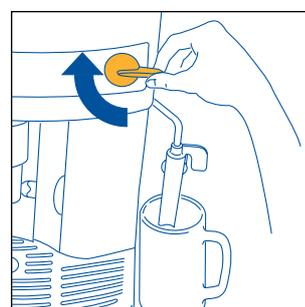


Fig.6

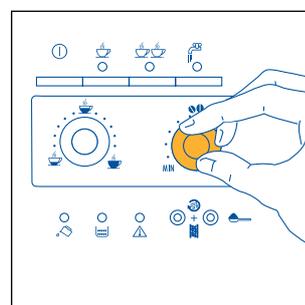


Fig.7

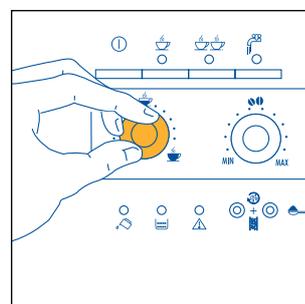


Fig.8

2) No utilice tazas muy gruesas porque absorben mucho calor, salvo que hayan sido calentadas previamente.

3) Utilice tazas calentadas previamente, enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre el calentatazas de la tapa de la máquina encendida.

NOTA 4: Mientras la máquina está haciendo el café, es posible detener la erogación en cualquier momento presionando el botón ☕ (fig. 12) o ☕☕ (fig. 13) antes seleccionado.

NOTA 5: ni bien se haya concluido la erogación, si quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta con mantener apretado el botón ☕ (fig. 12) o ☕☕ (fig. 13) antes seleccionado hasta obtener la cantidad deseada (esta operación debe realizarse transcurridos 3 segundos desde que concluyó la erogación).

NOTA 6: cuando se enciende la alarma 🔔 (cap. 12 - punto 1) de manera fija, es necesario llenar el depósito de agua, por el contrario no se puede hacer el café. El depósito de agua puede quitarse únicamente si antes el emulsionador fue colocado en el centro de la cafetera. (Es normal que cuando se encienda la alarma 🔔 quede un poco de agua en el depósito).

NOTA 7: la máquina cuenta la cantidad de cafés que se sirven. Cada 14 cafés individuales (o 7 dobles), el piloto 📊 se enciende de manera fija (cap. 12 punto 3) advirtiendo que el recipiente de los posos está lleno y que hay que vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no se limpia el recipiente de los posos, el piloto queda encendido y la máquina no puede hacer el café. Para limpiar, abra la portezuela de servicio situada en la parte delantera tirando de la manija correspondiente, fig. 15; se enciende el piloto 🔔 que parpadea (véase § 12 punto 9), entonces extraiga la bandeja recogegotas (fig. 16) vacíela y límpiela. Vacíe y limpie muy bien el recipiente de los posos procurando eliminar todos los residuos que puedan estar depositados en el fondo. Seque también las gotas de condensado que se depositen en el interior de la máquina, abajo de la bandeja recogegotas. **IMPORTANTE:** cuando se extrae la bandeja recogegotas es **OBLIGATORIO** vaciar siempre el recipiente de posos de café incluso si está poco lleno. Si esta operación no es efectuada, puede suceder que, cuando se preparan otros cafés, el recipiente de posos se llene más del previsto y que la máquina se atasque de pastillas usadas.

NOTA 8: puede suceder que con el tiempo, por la utilización de la máquina, las cuchillas se desgasten y, por tanto, el café salga muy rápido y sin crema porque está molido muy grueso.

Para resolver este inconveniente es necesario regular el molido del molinillo girando el regulador (fig.17) una posición hacia la izquierda (tal como descrito en el cap. 6).

NOTA 9: si la máquina ha quedado inactiva por un largo período de tiempo, antes de usarla es necesario limpiar el infusor tal como descrito en el § 10.2.

NOTA 10: mientras la máquina está haciendo café, nunca extraiga el depósito de agua. Efectivamente, si se extrajera, después la máquina no lograría hacer el café y el piloto parpadearía (falta de agua). Si se pide otro café, la máquina se vuelve ruidosa y no hace el café. Para volver a poner en marcha la máquina es necesario usar el mando vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el final y haga salir el agua del emulsionador durante algunos segundos.

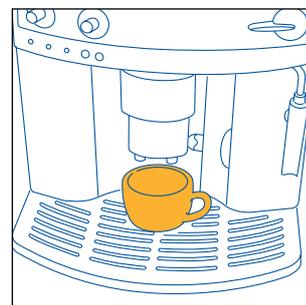


Fig.9

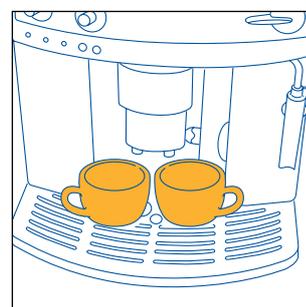


Fig.10

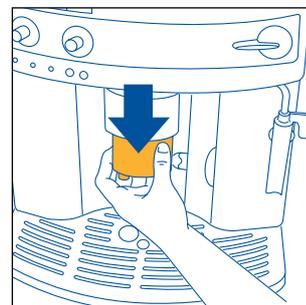


Fig.11

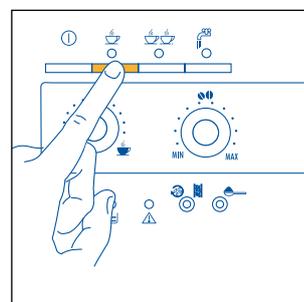


Fig.12

La primera vez que se usa la máquina hay que hacer 4-5 cafés antes de que la máquina obtenga los resultados esperados.

Cuando se enciende un piloto de alarma indicando un desperfecto, no contacte de inmediato al servicio de asistencia técnica. El problema casi siempre puede resolverse siguiendo las instrucciones indicadas en los párrafos 12 y 13. Si dichas soluciones fueran insuficientes, o para mayores informaciones, se aconseja llamar al número de teléfono indicado en la hoja adjunta en la pág. 2. Si su País no se encuentra en la lista, llame al número indicado en la garantía.

6 REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ

El molinillo de café no debe regularse, por lo menos al inicio, porque ha sido programado en fábrica para un valor medio de molido, para obtener una erogación correcta del café.

De todas maneras, después de haber hecho los primeros cafés, si la erogación fuera muy rápida o muy lenta (a gotas) es necesario corregirla con el regulador del grado de molido (fig. 17). Girando el regulador una posición hacia la derecha (igual a una cifra), el café sale más rápidamente (sin gotas).

Girándolo una posición hacia la izquierda, el café sale más lentamente y se mejora el aspecto de la crema.

El efecto de dicha corrección se advierte solamente después de servir 2 cafés sucesivos como mínimo.

El regulador debe girarse solamente mientras el molinillo de café está funcionando.

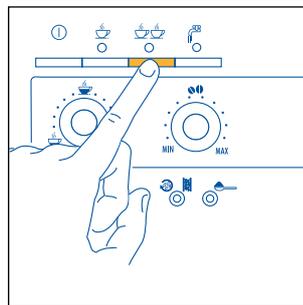


Fig. 13

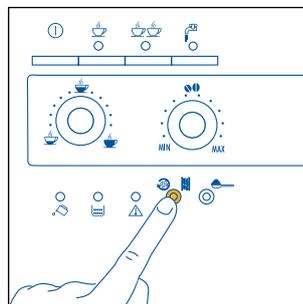


Fig. 14

E

Para obtener una erogación del café más lenta y mejorar el aspecto de la crema, gire hacia la izquierda (= café molido más fino).

Para obtener una erogación del café más rápida (no en gotas), gire hacia la derecha (= café molido grueso).

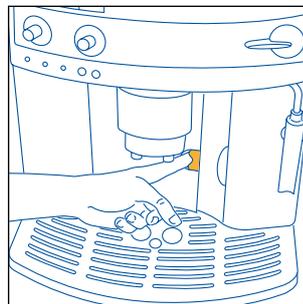


Fig. 15

NOTA1: La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

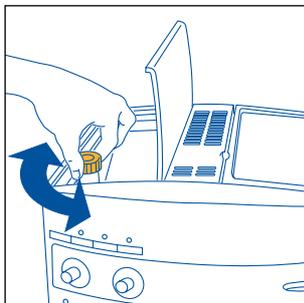


Fig. 17

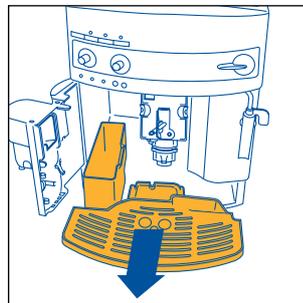


Fig. 16

7 PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS CON EL CAFÉ MOLIDO (EN LUGAR DE LOS GRANOS)

1. Presione el botón  para seleccionar la función café molido (fig. 18). El piloto del botón se enciende para indicar que la función ha sido seleccionada y se ha desactivado el molinillo.
2. Levante la tapa del centro, introduzca en el embudo un medidor de café premolido (fig. 19) y proceda como se describe en el párrafo 5.

N.B. Se puede hacer sólo 1 café cada vez, pulsando la tecla .

NOTA 1: no introduzca nunca el café molido con la máquina apagada para que evitar que se disperse en el interior de la máquina.

NOTA 2: no introduzca nunca más de 1 medidor porque la máquina no hará el café y el café molido se perderá en el interior de la máquina ensuciándola o bien el café saldrá a gotas.



NOTA 3: para dosificar la cantidad de café a emplear, utilice exclusivamente el medidor entregado.

NOTA 4: introduzca en el embudo solamente café molido para máquinas de café expreso: no introduzca granos de café, café liofilizado u otros productos que puedan arruinar la máquina.

NOTA 5: si al colocar más de una medida de café molido el embudo se atasca, utilice un cuchillo para hacer bajar el café (fig. 20), después quite y limpie el infusor y la máquina como se explica en el párrafo 10.2 "Limpieza del infusor".

3. Si después de haber hecho funcionar la máquina utilizando café molido desea volver a hacer café utilizando los granos, hay que desactivar la función café molido, presionando de nuevo el botón  (el piloto se apaga y el molinillo vuelve a activarse).

8 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

- Controle siempre que los pilotos verdes  y  estén encendidos con luz fija.
- Gire el emulsionador hacia el exterior de la máquina (fig. 3).
- Coloque un recipiente debajo del emulsionador (fig. 3).
- Presione el botón  (fig. 21). El piloto  se enciende para indicar que la función ha sido seleccionada.
- Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el fondo (fig. 5): el agua caliente saldrá por el emulsionador y empezará a llenar el recipiente de abajo.
- Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando hacia la derecha hasta el fondo (fig. 6) y coloque el emulsionador en su posición original hacia el centro de la máquina.
- Presione el botón  (fig. 21). (Se aconseja no erogar agua caliente durante más de 2 minutos seguidos).

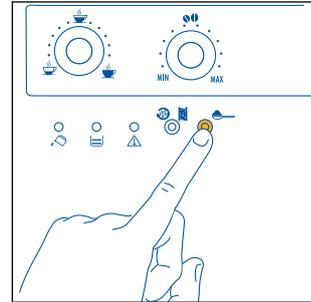


Fig.18

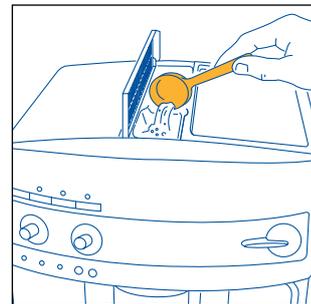


Fig.19

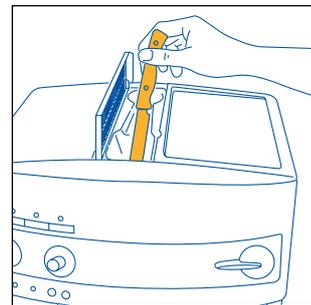


Fig.20

9 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (UTILIZANDO VAPOR)

- Desplace hacia afuera el emulsionador (fig. 6).
- Sitúe un recipiente vacío bajo el emulsionador (fig. 3). Gire el mando vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (el piloto  se enciende parpadeando fig. 22). Deje salir durante unos segundos el agua mezclada con vapor hasta que salga únicamente vapor.
- A continuación, interrumpa la salida girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 6).
- Vacíe el recipiente y llénelo con alrededor de 100 gramos de leche por cada capuchino que usted quiera preparar. Al elegir el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará 2 ó 3 veces. **Se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.**
- Sumerja el emulsionador en el recipiente de la leche (fig. 23) teniendo cuidado de no sumergir la línea en relieve en el emulsionador (indicado con la flecha de la fig. 24). Gire el mando vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (tenga cuidado de no quemarse). Por el emulsionador sale el vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos partiendo de abajo hacia arriba. (Le aconsejamos no dejar salir vapor durante más de 2 minutos seguidos).
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, interrumpa la salida de vapor girando el mando vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig. 6).
- Prepare el café siguiendo las indicaciones de los párrafos precedentes, utilice tazas suficientemente grandes y llénelas luego con la crema de leche previamente preparada. El capuchino está listo: ponga azúcar a su gusto, y si lo desea, puede espolvorear la espuma con un poco de cacao en polvo.

NOTA 1: es importante siempre limpiar el emulsionador después de su uso. Proceda de la siguiente manera:

- Haga salir un poco de agua o vapor durante algunos segundos girando el mando de vapor hacia la izquierda hasta el tope (fig. 5).
Con esta operación, el tubo de vapor descarga la leche que pueda haber quedado en su interior. **IMPORTANTE:** por razones de higiene se aconseja realizar esta operación para que la leche no se deposite en los circuitos internos del emulsionador.
- Gire el mando en sentido de las agujas del reloj y, con una mano, mantenga firme la perilla del tubo del emulsionador y con la otra, desenrózquelo hacia la derecha y extráigalo hacia abajo (fig. 25).

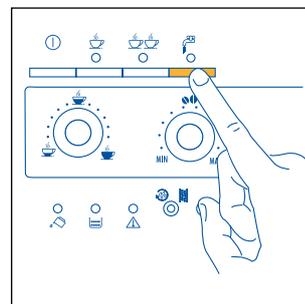


Fig.21

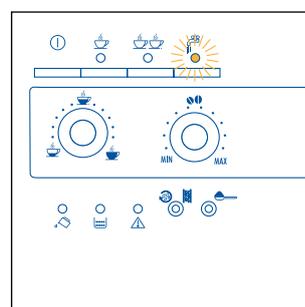


Fig.22

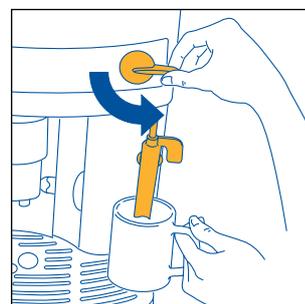


Fig.23

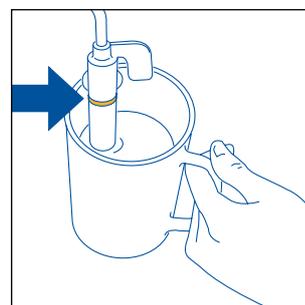


Fig.24

E

- Quite la boquilla de vapor del tubo de erogación tirando de ella hacia abajo (fig. 26).
- Lave muy bien el emulsionador y la boquilla de vapor con agua tibia.
- Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 27, no estén atascados. De ser oportuno, límpielos ayudándose con una aguja.
- Vuelva a montar la boquilla de vapor y gírela con fuerza hacia arriba en el tubo de vapor.
- Vuelva a montar el emulsionador introduciéndolo hacia arriba y girándolo hacia la izquierda.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la cafetera, déjela enfriar y desconéctela de la red eléctrica.
- No sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.
- Para la limpieza de la máquina no use disolventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
- Todos los componentes de la máquina no deben lavarse NUNCA en lavavajillas.

10.1 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Limpie el poso (véase el capítulo 5 nota 6) cada vez que el piloto  se encienda de manera fija (cap. 12 - punto 3).
- Se aconseja limpiar a menudo también el depósito de agua.
- La bandeja recoge gotas tiene un indicador de nivel del agua que contiene (color rojo). Cuando este indicador comienza a verse (algunos milímetros por debajo de la bandeja recoge gotas), significa que hay que vaciar la bandeja y limpiarla.
- Controle de vez en cuando que los orificios del erogador por donde sale el café no estén atascados. Para abrirlos rasque con una aguja el depósito de café acumulado (fig. 28).

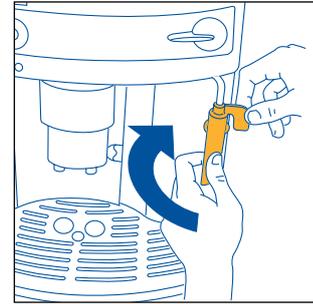


Fig.25

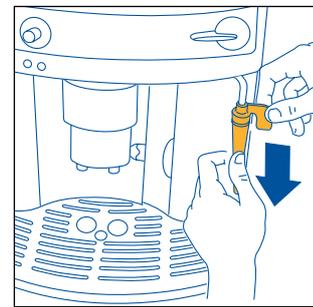


Fig.26

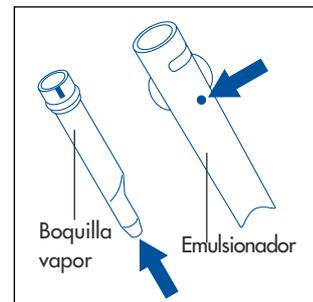


Fig.27

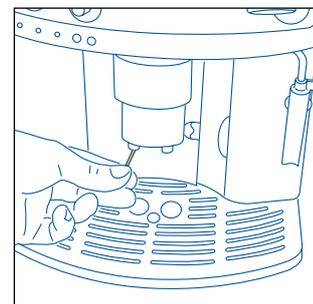


Fig.28

10.2 LIMPIEZA DEL INFUSOR

El infusor debe limpiarse periódicamente para que no se llene de incrustaciones de café (que pueden causar problemas de funcionamiento). Para limpiarlo proceda de la siguiente manera:

- apague la máquina presionando el botón ① (fig. 4) (no desconectando el enchufe) y espere a que todos los pilotos se apaguen;
- abra la portezuela de servicio (fig. 15);
- extraiga la bandeja recogegotas y el recipiente de los posos (fig. 16) y lávelos;
- presione desde el costado y hacia el centro los dos botones de color rojo de desenganche del infusor (fig. 29) y tire de él hacia afuera para extraerlo;

ATENCIÓN: EL INFUSOR PUEDE EXTRAERSE SOLAMENTE CUANDO LA MÁQUINA ESTÁ APAGADA. SI TRATA DE EXTRAER EL INFUSOR CON LA MÁQUINA ENCENDIDA, PODRÍA ARRUIÑARLO.

- lave el infusor debajo del agua corriente del grifo sin utilizar detergentes. No lave nunca el infusor en el lavavajillas;
- limpie muy bien el interior de la máquina. Para quitar el café incrustado en la paredes interiores, rasque con un tenedor de madera o de plástico (fig. 30) y después aspire los restos con una aspiradora (fig. 31);
- Vuelva a montar el infusor introduciéndolo en los costados del soporte interno y en el perno inferior; luego presiónelo hasta el fondo con fuerza sobre el símbolo PUSH hasta oír el clic de enganche.

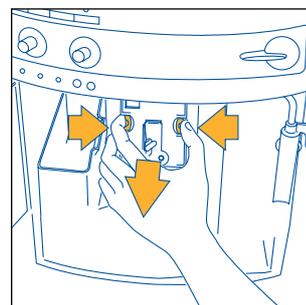


Fig.29

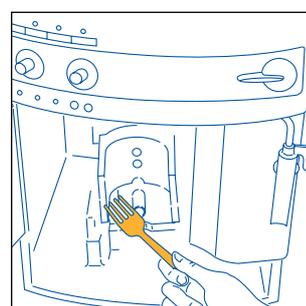


Fig.30

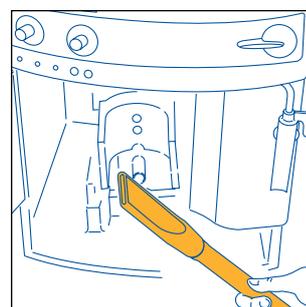
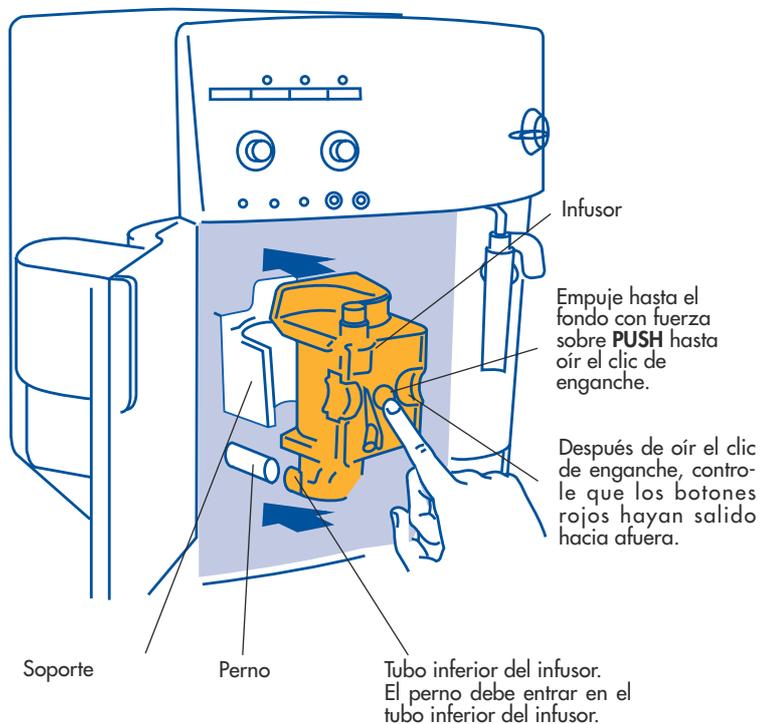
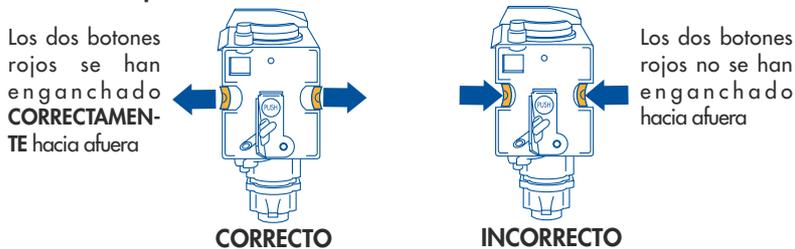


Fig.31



Controle que los botones rojos hayan salido hacia afuera, porque en caso contrario la portezuela no se cierra.



NOTA 1: si el infusor no se coloca correctamente hasta oír el clic de enganche y los botones no se han enganchado hacia afuera, no se puede cerrar la portezuela y hacer funcionar la máquina [si se enciende la máquina el piloto Δ parpadea (cap. 12 - punto 9)]

NOTA 2: si es difícil introducir el infusor, (antes de introducirlo), colóquelo en la medida justa,, presionándolo con fuerza simultáneamente la parte inferior y superior como muestra la figura 32.

NOTA 3: si aún fuera difícil introducir el infusor, déjelo afuera de la máquina, cierre la portezuela de servicio, desconecte y conecte el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente. Espere a que todas los pilotos se apaguen y abra la portezuela para introducir el infusor.

- vuelva a colocar la bandeja recoge gotas con el recipiente de los posos;
- cierre la portezuela de servicio.

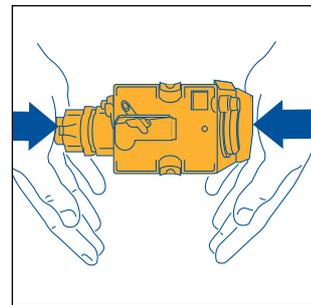


Fig.32

10.3 DESCALCIFICACIÓN

Al calentar continuamente el agua utilizada para hacer el café, es normal que, con el tiempo, los conductos internos de la máquina se llenen de caliza. Cuando el piloto \oplus \parallel parpadea (cap. 12 - punto 5) es el momento de descalcificar la cafetera.

Nota: mientras el piloto \oplus \parallel está encendido, se puede seguir haciendo igualmente el café.

Proceda de la siguiente manera:

- prepare la solución tal como indicado en el envase del producto descalcificante entregado (para comprarlo contacte a los Centros de Asistencia Técnica De' Longhi). **UTILICE EXCLUSIVAMENTE EL DESCALCIFICANTE DE' LONGHI.**
- Vierta en el depósito de agua el contenido del frasco de descalcificante (0,5 litro) y añada la misma cantidad de agua (0,5 litro como indicado en las instrucciones del frasco).
- coloque debajo del emulsionador un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litro (fig.3);
- encienda la máquina presionando el botón $\textcircled{1}$ (fig. 4).
- espere a que los pilotos verdes \textcircled{C} y \textcircled{C} queden encendidos con luz fija.
- presione el botón \oplus \parallel y manténgalo apretado durante 5 segundos como mínimo (fig.14). El piloto del botón se enciende (cap. 11 - punto 8) para indicar que comienza el programa de descalcificación (los pilotos \textcircled{C} y \textcircled{C} quedan apagados para indicar que no se puede hacer el café)

- gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda (fig.5). A este punto la solución descalcificante saldrá por el emulsionador y empezará a llenarse el recipiente de abajo.
- el programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de erogaciones y de pausas para eliminar las incrustaciones de caliza de la cafetera.
- transcurridos alrededor de 30 minutos, cuando el piloto  se enciende (cap. 12 - punto 1), gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig.6) hasta el tope.

Entonces, hay que enjuagar para eliminar los restos de la solución descalcificante del interior de la máquina; proceda de la siguiente manera:

- extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua limpia.
- vuelva a introducir el depósito.
- vacíe el recipiente (abajo del emulsionador) lleno de líquido y colóquelo nuevamente abajo del emulsionador.
- gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig.5). Del emulsionador saldrá agua caliente que llenará el recipiente de abajo.
- cuando se haya vaciado el depósito, el piloto  se apagará y se encenderá el piloto  (cap. 12 - punto 1).
- gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig.6) y llene el depósito de agua con agua limpia.
- el programa de descalcificación ha concluido y la máquina está lista para hacer de nuevo el café

Nota: si se interrumpe el procedimiento de descalcificación antes de que termine, la alarma  (cap. 12 - punto 5) no se desactivará y habrá que comenzar desde el inicio.

IMPORTANTE: LA GARANTÍA CADUCA SI NO SE EFECTÚA CON REGULARIDAD LA DESCALCIFICACIÓN.

10.4 PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El piloto  (cap. 12 - punto 5) se enciende después de un período predeterminado de funcionamiento que ha sido configurado en fábrica teniendo en cuenta la cantidad máxima de caliza que puede contener el agua. Si lo desea, es posible prolongar este período de funcionamiento y **hacer con menor frecuencia la operación de descalcificación** programando la máquina según el contenido de caliza del agua utilizada. Proceda de la siguiente manera:

- tras haber quitado de su envoltura la tira reactiva "Total hardness test" (adjunta a la pág. 2), sumérjala en el agua durante algunos segundos. Después extráigala y espere unos 30 segundos (hasta que cambie de color y se formen cuadrados rojos);
- controle que la máquina esté apagada (todos los pilotos apagados);
- presione el botón  (fig. 14) y **manténgalo apretado durante 5 segundos**. Los cuatro pilotos  y  se encienden.
- presione el botón  (fig. 18) varias veces hasta que se encienda una cantidad de pilotos equivalente a los cuadrados rojos que se formaron en la tira reactiva (ejemplo, si en la tira reactiva se formaron 3 cuadrados rojos hay que presionar tres veces el botón  para que se enciendan los 3 pilotos  y  juntos).
- presione el botón  (fig. 14) para memorizar el dato. A este punto, la máquina está programada para avisar de ejecutar la descalcificación cuando sea realmente necesario, de acuerdo con el contenido real de caliza en el agua.

11 SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS DE FUNCIONAMIENTO NORMAL

	PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO
1		Los pilotos parpadean	La máquina no está lista para hacer café (la temperatura del agua no ha alcanzado el valor ideal para hacer el café). Espere que los pilotos se enciendan con luz fija antes de hacer el café.
2		Los pilotos están encendidos con luz fija.	La máquina tiene la temperatura justa y está lista para hacer el café.
3		El piloto está encendido con luz fija.	La máquina está sirviendo una taza de café.
4		El piloto está encendido con luz fija.	La máquina está sirviendo dos tazas de café.
5		El piloto vapor parpadea.	La máquina está haciendo vapor.
6		El piloto está encendido con luz fija	La máquina está ajustada para l'erogación de agua caliente
7		El piloto está encendido con luz fija.	La máquina está ajustada para preparar un café con el café molido (véase cap. 7).
8		El piloto está encendido con luz fija.	Se está ejecutando el programa automático de descalcificación. (véase § 10.3)

12 SIGNIFICADO DE LAS LUCES PILOTOS DE LAS ALARMAS Y QUÉ HACER CUANDO ESTÁN ENCENDIDAS

PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
1	El piloto está encendido con luz fija.	El depósito de agua está vacío o colocado mal.	Llene el depósito con agua como indicado en el § 5 nota 6 e introdúzcalo hasta el fondo.
		El depósito está sucio o incrustado con caliza	Enjuague o descalcifique el depósito.
2	El piloto parpadea	La máquina no consigue hacer el café y hace ruido.	Gire el mando vapor hacia la izquierda (fig. 5) tal como descrito en el § 5 nota 10.
		El café sale muy lentamente.	Gire el regulador del molido (fig. 17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 6).
3	El piloto está encendido con luz fija.	El recipiente de los posos de café está lleno o no está colocado.	Vacíe el recipiente de los posos de café y limpie como indicado en el § 5 - nota 7 e introdúzcalo.
		Después de la limpieza no se colocó el recipiente de los posos.	Abra la portezuela de acceso e introduzca el recipiente de los posos.
4	El piloto parpadea	Con la función seleccionada no se ha podido verter el café molido en el embudo.	Introduzca el café molido tal como descrito en el § 7.
		Los granos de café se acabaron.	Rellene el recipiente con granos tal como descrito en el § 4.2
		Si el molinillo hace mucho ruido significa que alguna pequeña piedra contenida en los granos de café ha bloqueado el molinillo.	Diríjase a un centro de asistencia autorizado De'Longhi.
5	El piloto parpadea	Indica que la máquina está incrustada con caliza.	Ejecute lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el § 10.3
6	La máquina ha hecho un ruido anormal y los cuatro pilotos y parpadean alternándose.	Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el infusor afuera de la máquina	Deje la portezuela de servicio cerrada y el infusor afuera de la máquina. Presione simultáneamente el botón 1TAZA y 2TAZAS hasta que los cuatro pilotos se apaguen. Sólo cuando los cuatro pilotos se apaguen se puede abrir la portezuela de acceso e introducir el infusor (para su colocación, véase el § 10.2)
7	Los pilotos y parpadean alternándose	La máquina se ha encendido y el infusor no está colocado correctamente y la portezuela no está bien cerrada.	Presione hasta el fondo sobre el símbolo PUSH en el infusor hasta oír el clic de enganche. Controle que los dos botones de color rojo hayan salido hacia afuera (§ 10.2). Cierre la portezuela de servicio y presione el botón 1.
8	Los pilotos y se encienden y parpadean.	La máquina se ha encendido con el mando de vapor en posición abierto.	Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig. 6).
9	El piloto parpadea.	La portezuela de servicio está abierta.	Si no logra cerrar la portezuela, controle que el infusor esté colocado correctamente (§ 10.2 - nota 1)

PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
10 	<p>El piloto  se enciende con luz fija y los pilotos verdes parpadea.</p>	<p>Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el infusor afuera de la máquina.</p> <p>El interior de la máquina está muy sucio</p>	<p>Introduzca el infusor véase § 10.2</p> <p>Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2</p>
11 	<p>El piloto  parpadea.</p>	<p>El embudo para el café molido está atascado.</p>	<p>Vacíe el embudo con un cuchillo, tal como descrito en el § 7 nota 5 (fig. 20).</p>

13 PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE ACUDIR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si la máquina no funciona y hay un piloto de alarma encendido, se puede localizar fácilmente la causa y resolverla consultando el cap. 12. Si no hay ninguna alarma encendida, realice los siguientes controles antes de contactar al servicio de asistencia técnica.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> El café no está caliente 	<ul style="list-style-type: none"> Las tazas no han sido precalentadas. 	<p>Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo encima de la superficie calentatazas en la tapadera (véase § 5 nota 3).</p>
	<ul style="list-style-type: none"> El infusor está muy frío. 	<p>Antes de hacer el café caliente el infusor presionando el botón   (fig.14) (véase la nota 3 del cap. 5).</p>
<ul style="list-style-type: none"> El café tiene poca crema 	<ul style="list-style-type: none"> La máquina utiliza poco café durante la infusión 	<p>Gire un poco el mando derecho (fig.7) hacia la derecha (véase el cap. 5 nota 2)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido muy grueso 	<p>Gire el regulador de molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 6).</p>
<ul style="list-style-type: none"> El café en granos no es adecuado 	<ul style="list-style-type: none"> El café en granos no es adecuado 	<p>Utilice café en granos de otra marca.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido muy fino. 	<p>Gire el regulador de molido (fig.17) una posición hacia la derecha (véase el cap. 6).</p>
<ul style="list-style-type: none"> El café sale muy lentamente 	<ul style="list-style-type: none"> La máquina utiliza demasiado café para hacer la infusión 	<p>Gire un poco el mando derecho (fig.7) hacia la izquierda.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido muy grueso. 	<p>Gire el regulador de molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 6).</p>
<ul style="list-style-type: none"> El café sale muy rápidamente 	<ul style="list-style-type: none"> La máquina utiliza poco café durante la infusión 	<p>Gire un poco el mando derecho (fig.7) hacia la derecha.</p>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> El café no sale por una de las boquillas del erogador. 	<ul style="list-style-type: none"> El orificio está atascado 	Rasque con una aguja el depósito del café seco acumulado (fig. 28)
<ul style="list-style-type: none"> Girando el mando de vapor, no sale vapor por el emulsionador. 	<ul style="list-style-type: none"> Los orificios del emulsionador y de la boquilla de vapor están atascados 	Limpie los orificios del emulsionador y los de la boquilla de vapor (véase el cap. 9- fig.27).
<ul style="list-style-type: none"> Al presionar el botón de  y , no sale café de la máquina sino agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Los orificios del emulsionador y de la boquilla de vapor están atascados 	Elimine el bloqueo de café molido dentro del embudo ayudándose con un cuchillo (véase cap. 7 – nota 5). Limpie el infusor y el interior de la máquina (véanse las instrucciones del § 10.2).
<ul style="list-style-type: none"> Al presionar el botón de , la máquina no se enciende. 	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no está bajo tensión. 	Controle que la clavija del cable de alimentación esté enchufada en el tomacorriente.
<ul style="list-style-type: none"> No se puede quitar el infusor para limpiarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está encendida. El infusor puede extraerse sólo si la máquina está apagada. 	Apague la máquina (véase § 10.2). ATENCIÓN: el infusor se puede quitar sólo cuando la máquina está apagada. Si se intenta quitar el infusor con la máquina encendida, la máquina podría averiarse seriamente.
<ul style="list-style-type: none"> Se ha utilizado el café molido (en lugar de los granos) y la máquina no sirve el café. 	<ul style="list-style-type: none"> Se ha introducido mucho café molido. 	Quite el infusor y limpie perfectamente el interior de la máquina tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación utilizando como máximo 1 medidor de café molido.
	<ul style="list-style-type: none"> No se ha presionado el botón  y la máquina ha utilizado café molido y el café molido por el molinillo. 	Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación presionando el botón  , tal como indicado en el capítulo 7.
	<ul style="list-style-type: none"> Se ha llenado con café molido cuando la máquina estaba apagada. 	Quite el infusor y limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación encendiendo la máquina.
<ul style="list-style-type: none"> El café no sale por las boquillas del erogador sino que sale por la portezuela de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> Los orificios del erogador están atascados con café seco. 	Rasque los orificios con una aguja (véase el § 10.1, fig. 28).
	<ul style="list-style-type: none"> El recipiente móvil en el interior de la portezuela de servicio está bloqueado y no puede oscilar. 	Limpie el recipiente móvil sobre todo cerca de las bisagras para que pueda oscilar.

E