

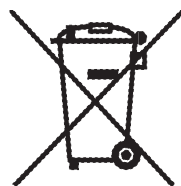
ÍNDICE

1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO (véase la pág. 3)	pag. 87
2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	pag. 87
3 INSTALACIÓN	pag. 88
4 PRIMERA PUESTA EN MARCHA	pag. 88
5 PREPARACIÓN DEL CAFÉ (UTILIZANDO LOS GRANOS DE CAFÉ)	pag. 89
6 MODIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA	pag. 91
7 REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ	pag. 91
8 PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS CON EL CAFÉ PREMOLIDO (EN LUGAR DE LOS GRANOS)	pag. 92
9 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE	pag. 92
10 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (UTILIZANDO EL VAPOR)	pag. 93
11 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	pag. 93
11.1 LIMPIEZA DE LA CAFETERA	pag. 94
11.2 LIMPIEZA DEL GRUPO DE INFUSIÓN	pag. 94
12 ODIFICAR Y CONFIGURAR LOS PARÁMETROS DEL MENÚ	pag. 95
12.1 PROGRAMACIÓN DEL RELOJ	pag. 95
12.2 PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO	pag. 95
12.3 DESCALCIFICACIÓN	pag. 96
12.4 MODIFICAR LA TEMPERATURA DEL CAFÉ	pag. 97
12.5 MODIFICAR LA DURACIÓN DEL ENCENDIDO	pag. 97
12.6 PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA	pag. 97
12.7 RETORNO A LAS CONFIGURACIONES DE FÁBRICA	pag. 98
12.8 LAVADO	pag. 98
13 MODIFICAR LA LENGUA	pag. 98
14 SIGNIFICADO DEL MENSAJE VISUALIZADO Y QUÉ HACER	pag. 98
15 PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE LLAMAR A LA ASISTENCIA TÉCNICA	pag.100

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.



1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO (VÉASE LA PÁG. 3)

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

Panel de mandos

- 1. Display;
- 2. Botón para encender o apagar la cafetera;
- 3. Botón para seleccionar el sabor del café;
- 4. Botón para preparar una o dos tazas de café corto;
- 5. Botón para preparar una o dos tazas de café normal;
- 6. Botón para preparar una o dos tazas de café largo;
- 7. Botón para seleccionar café premolido o, si el piloto MENÚ está encendido, para visualizar el siguiente parámetro del menú;
- 8. Botón para seleccionar agua caliente o, si el piloto MENÚ está encendido, para modificar los parámetros del menú;
- 9. Botón para realizar el enjuague o, si el piloto MENÚ está encendido, para validar los parámetros del menú;
- 10. Botón para activar o desactivar la modalidad de configuración de los parámetros del menú;
- 11. Piloto MENÚ.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

¡LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

- Esta cafetera ha sido concebida para “hacer café exprés” y “para calentar bebidas”: tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o usándola incorrectamente.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente para el uso doméstico. Cualquier otro empleo debe considerarse inadecuado y, por consiguiente, peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños provocados por un uso inadecuado, incorrecto o irracional.
- Durante el uso, no toque las superficies calientes del aparato. Utilice los mandos o las asas.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- De producirse una avería o un problema de funcionamiento del aparato, no lo altere: deberá apagarlo desenchufándolo. Para las reparaciones, acuda exclusivamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y exija el uso de recambios originales. Si no respeta todo lo anterior, podría comprometerse la seguridad del aparato.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

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 son fuentes potenciales de peligro.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua y pilas y de fuentes de calor.
- **Tras colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, controle que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera, y un espacio libre mínimo de 20 cm por encima de la cafetera.**
- **No instale nunca 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 enchufe con una capacidad mínima de 10A y dotado de una puesta a tierra eficiente. El fabricante no es responsable de los eventuales accidentes provocados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
- Si el enchufe no fuera compatible con la clavija del aparato, hágalo sustituir con otro adecuado 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 estropeara o si se debiera sustituir, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.
- Se aconseja personalizar lo antes posible la dureza del agua siguiendo el procedimiento descrito en el párrafo 12.6.

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

4 PRIMERA PUESTA EN MARCHA

1. Durante la primera utilización, deberá seleccionar la lengua.

Para configurar el español, enchufe el aparato a la corriente y espere hasta que en el display aparezca el mensaje:

PULSAR OK PARA INSTALAR ESPAÑOL

A continuación, mantenga pulsado el botón **OK** durante 3 segundos por lo menos hasta que aparezca el mensaje:

ESPAÑOL INSTALADO

Después de lo cual, la cafetera muestra en español el mensaje de configuración realizada.

2. Después de algunos segundos, la cafetera indica:

LLENAR DEPÓSITO

Para llenar el depósito de agua, deberá extraerlo (fig. 1), enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar la línea MAX. (Cuando quite el depósito, coloque el emulsionador hacia el centro de la cafetera porque de lo contrario impediría la remoción).

Coloque de nuevo el depósito **empujándolo hasta el tope**.

3. La cafetera indica entonces:

GIRAR VAPOR

Desplace el emulsionador hacia afuera (fig.2) y coloque una taza debajo.

Gire el mando de vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (fig.3).

Transcurridos algunos segundos, saldrá agua por el emulsionador. Cuando la taza se haya llenado con alrededor 30cc de agua, gire el mando de vapor en el sentido de las agujas del reloj (fig. 4) hasta el tope para que no salga más agua.

4. La cafetera muestra entonces el mensaje:

APAGADO EN SERUEGA ESPERAR

y se apaga.

5. Llene el recipiente con granos de café (fig. 5).

ATENCIÓN: para evitar problemas de funcionamiento, no eche nunca café premolido, café liofilizado, granos con caramelo u objetos que pudieran estropear el aparato.

6. Presione el botón ① (fig. 6), la cafetera muestra el mensaje:

CALENTAMIENTO SE RUEGA ESPERAR

para indicar que se está precalentando.

7. Tras haber completado el precalentamiento, la cafetera muestra

ENJUAGUE COMPLETO SE RUEGA ESPERAR

y realiza un enjuague automático (por las boquillas del grupo de erogación saldrá un poco de agua caliente que será recogida en la bandeja recogegotas de abajo).

Consejo: si quiere preparar un café corto (inferior a 60cc), para que esté más caliente, llene primero la taza con el agua caliente del enjuague. Déjela dentro algunos instantes (antes de vaciarla) para precalentar la taza.

8. Entonces, la cafetera muestra el mensaje lista para el uso:

LISTA PARA EL USO SABOR NORMAL

5 PREPARACIÓN DEL CAFÉ (UTILIZANDO LOS GRANOS DE CAFÉ)

1. La cafetera ha sido configurada en la fábrica para preparar café con sabor normal. Se puede preparar café con sabor extra-suave, suave, fuerte, o bien extra-fuerte. Para elegir el sabor, presione el botón  (fig. 7): el sabor elegido del café aparece en el display.
2. Coloque una taza bajo las boquillas del grupo de erogación si quiere preparar 1 café (fig. 8) o 2 tazas para 2 cafés (fig. 9). Para obtener una crema mejor, acerque lo máximo posible el grupo de erogación café a las tazas, bajándolo (fig. 10).
3. Presione el botón  si prefiere un café corto (fig. 11) o el botón  para obtener un café normal o el botón  para un café largo.

Pero si quiere preparar 2 cafés, presione el botón dos veces (en los 2 segundos que siguen).

Si quiere modificar la cantidad de café que la cafetera dosifica automáticamente en la taza, efectúe las operaciones descritas en el cap. 6.

(Ahora la cafetera muele los granos y efectúa la erogación en la taza

Una vez obtenida la cantidad de café predeterminada, la cafetera detiene la salida automáticamente y expelle la pastilla en el cajón de los posos).

4. Cuando pasan unos segundos, la cafetera muestra el mensaje de lista para el uso y se puede pedir otro café.
5. Para apagar la cafetera, presione el botón ①.

(Antes de apagarse, la cafetera se enjuaga automáticamente: sale un poco de agua caliente por las boquillas que se recogerá en la bandeja recoge gotas de abajo - Tenga cuidado de no quemarse).

NOTA 1: si el café gotea o no sale, gire el regulador de molienda (fig. 15) una posición en el sentido de las agujas del reloj (véase el cap. 7).

Proceda moviéndolo de una posición a la vez hasta obtener una erogación satisfactoria.

NOTA 2: si el café sale muy rápidamente y la crema no le satisface, gire el regulador de molienda una posición en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 15) (véase el cap. 7). Tenga cuidado de no girar excesivamente el regulador de molienda porque el café podría salir goteando cuando quiera hacer 2 tazas de café.

NOTA 3: Consejos para obtener un café más caliente:

- Si en **cuanto se enciende la cafetera** queremos preparar una taza de café corto (inferior a 60cc), use el agua caliente del enjuague para precalentar las tazas.
Por el contrario, si desde el último café preparado **han transcurrido más de 2/3 minutos**, antes de hacer otro café, es necesario precalentar el grupo de infusión, presionando el botón  (fig. 12).
Luego deje salir el agua en la bandeja recoge gotas, o bien utilice este agua para llenar (y luego vaciar) la taza que utilizará para el café para precalentarla.
- No utilice tazas muy gruesas porque absorben mucho calor, salvo que hayan sido calentadas previamente.
- Utilice tazas calentadas previamente, enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre la superficie calentatazas de la tapadera de la cafetera encendida.

NOTA 4: Mientras la cafetera está haciendo el café, es posible detener la erogación en cualquier momento presionando el botón  o  antes  seleccionado.

NOTA 5: en cuanto el café deja de salir, si quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta mantener pulsado el botón  o  o  antes seleccionado hasta obtener la cantidad deseada (esta operación debe realizarse en los 3 segundos que siguen a la conclusión de la erogación).

NOTA 6: cuando el display muestra el mensaje:

LLENAR DEPÓSITO

es necesario llenar el depósito de agua, sino no sale café de la cafetera. (Es normal que, cuando aparece el mensaje, quede algo de agua en el depósito).

NOTA 7: la cafetera cuenta la cantidad de cafés que se sirven.

Cada 14 cafés individuales (o 7 dobles), aparece el mensaje:

VACIAR CAJÓN POSOS

cuando vea que el cajón de los posos está lleno, deberá vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no limpie el cajón de los posos, el mensaje precedente permanece visualizado y la cafetera no puede preparar café.

Para limpiar, abra la portezuela de servicio situada en la parte delantera tirando del grupo de erogación (fig. 13); entonces deberá sacar la bandeja recoge gotas (fig. 14), vaciarla y limpiarla.

Vacíe y limpie meticulosamente el cajón de los posos procurando eliminar todos los residuos que puedan estar depositados en el fondo.

IMPORTANTE: cuando se extrae la bandeja recoge gotas es **OBLIGATORIO** vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no es efectuada, puede suceder que, cuando se preparen otros cafés, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y la cafetera se obstruya.

NOTA 8: mientras la cafetera está haciendo café, **no quite nunca el depósito de agua**. Efectivamente, si se extrajera, la cafetera después no podría hacer el café.

Para volver a poner en marcha la cafetera, use el mando de vapor girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope y haga salir el agua del emulsionador durante algunos segundos.

Durante la primera utilización, debe preparar 4-5 cafés antes de que la cafetera empiece a dar resultados satisfactorios.

Cuando se presenta una anomalía, no contacte de inmediato al servicio de asistencia técnica.

El problema casi siempre puede resolverse siguiendo las instrucciones indicadas en los párrafos 14 y 15.

Si dichas soluciones fueran ineficaces, o para obtener informaciones más detalladas, se aconseja llamar a la asistencia clientes al número de teléfono indicado en la hoja adjunta en la pág. 2.

Si su país no se encuentra en la lista que aparece en la hoja, llame al número indicado en la garantía.

6 MODIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA

La cafetera ha sido configurada en la fábrica para dosificar automáticamente las siguientes cantidades de café:

- corto, si se presiona el botón ☕
- normal, si se presiona el botón ☕
- largo, si se presiona el botón ☕.

Si quiere modificar estas cantidades, efectúe las siguientes operaciones:

- presione durante 8 segundos por lo menos el botón (☕ o ☕ o ☕) para el que quiere modificar la cantidad hasta que en el display aparece el mensaje "PROGRAM. CANT. AGUA" y la cafetera empieza a erogar el café;
- Cuando el café en la taza llega al nivel elegido, presione de nuevo el mismo botón para memorizar la nueva cantidad.

7 REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ

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

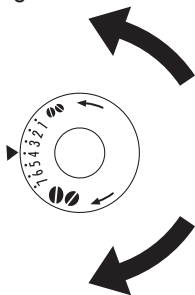
De todas maneras, después de haber preparado los primeros cafés, si la erogación fuera muy rápida o muy lenta (goteo) es necesario corregirla con el regulador del grado de molienda (fig. 15).

Girando el regulador una posición en el sentido de las agujas del reloj (igual a una cifra), el café sale más rápidamente (sin gotear).

Girándolo una posición en el sentido contrario de las agujas del reloj, el café sale más lentamente y el aspecto de la crema se mejora.

El efecto de dicha corrección se advierte solamente después de servir por lo menos 2 cafés seguidos.

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



Para obtener una erogación del café más lenta y mejorar el aspecto de la crema, gire en el sentido contrario de las agujas del reloj (= café molido más fino).

Para obtener una erogación del café más rápida (no goteando), gire en el sentido de las agujas del reloj (= café molido más grueso).

(La cafetera ha sido controlada en la fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta cafetera es nueva).

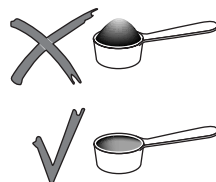
8 PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS CON EL CAFÉ PREMOLIDO (EN LUGAR DE LOS GRANOS)

- Presione el botón  (fig. 16) para seleccionar la función café premolido (así se inhabilita el funcionamiento del molinillo de café). En la cafetera aparece el mensaje

LISTA PARA EL USO PREMOLIDO

- Levante la tapa del centro, eche en el embudo un medidor de café premolido (fig. 17) y proceda siguiendo las indicaciones del párrafo 5.

N.B. Se puede hacer sólo 1 café a la vez, pulsando el botón  o .



NOTA 1: no eche nunca el café premolido con la cafetera apagada para evitar que se disperse en el interior de la cafetera.

NOTA 2: no eche nunca más de 1 medidor raso, porque la cafetera no hará el café, el café premolido se perderá en el interior de la cafetera ensuciándola. La salida se producirá a gotas y en el display podrá ver el mensaje "MOLIENDA MUY FINA REGULAR MOLINILLO Y GIRAR MANDO VAPOR".



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

NOTA 4: eche en el embudo solamente café premolido para cafeteras de café expés: no eche nunca granos de café, café liofilizado u otros productos que puedan estropear la cafetera.

NOTA 5: Si el embudo se obstruye por la humedad interna de la cafetera o porque ha echado más de un medidor de café premolido, utilice un cuchillo para hacer bajar el café (fig. 18), después saque y limpie el grupo de infusión y la cafetera siguiendo las indicaciones del capítulo 15.2 "Limpieza del grupo de infusión".

- Si después de haber hecho funcionar la cafetera utilizando café premolido, desea preparar de nuevo café utilizando granos, hay que desactivar la función café premolido, presionando otra vez el botón  y el molinillo de café estará habilitado de nuevo para el funcionamiento.

9 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

- Controle siempre que la cafetera esté lista para el uso.
- Gire el emulsionador hacia el exterior de la cafetera y coloque un recipiente bajo el emulsionador (fig. 2).
- Presione el botón  (fig. 19). La cafetera muestra el mensaje.

LISTA PARA EL USO AGUA CALIENTE

- Gire el mando de vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 3): el agua caliente saldrá por el emulsionador y empezará a llenar el recipiente de abajo. (Se aconseja no dejar salir agua caliente durante más de 2 minutos seguidos).
- Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 4) y coloque el emulsionador en su posición original hacia el centro de la cafetera.
- Para desactivar la función agua caliente, presione otra vez el botón  (fig. 19).

10 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (UTILIZANDO VAPOR)

- Desplace hacia afuera el emulsionador (fig. 2).
- Sitúe un recipiente vacío bajo el emulsionador. Gire el mando de vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 3). La cafetera muestra el mensaje:

VAPOR

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. 4).
- Vacíe el recipiente y llénelo con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que quiera preparar.
Al elegir el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 ó 3 veces.
Se aconseja utilizar leche parcialmente desnatada y a temperatura de frigorífico.
- Sumerja el emulsionador en el recipiente de la leche (fig. 2) teniendo cuidado de no sumergir la línea en relieve en el emulsionador (indicado con la flecha de la fig. 20). Gire el mando de 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 de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 4).
- 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.

Es importante limpiar siempre 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. Con esta operación, en el tubo de vapor se vacía la leche que puede haber quedado en su interior.
IMPORTANTE: por razones de higiene se aconseja realizar siempre esta operación para que la leche no se deposite en los circuitos internos del emulsionador.
- Gire después el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
- Espere hasta que el emulsionador se enfríe unos minutos y luego, con una mano, sujete el asa del tubo del emulsionador y con la otra, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por abajo (fig. 21).
- Quite la boquilla de vapor del tubo de erogación tirando de ella hacia abajo (fig. 22).
- Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla de vapor con agua tibia.
- Controle que los dos agujeros, indicados por las flechas en la fig. 23, no estén atascados. De ser oportuno, límpielos con un alfiler.
- 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 en el sentido contrario de las agujas del reloj.

11 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza en la cafetera, debe dejarla enfriar y desenchufarla de la corriente.

No sumerja nunca la cafetera en el agua: es un aparato eléctrico.

Para la limpieza de la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave. Todos los componentes de la cafetera no deben lavarse NUNCA en lavavajillas.

11.1 LIMPIEZA DE LA CAFETERA

Limpie el cajón de los posos (descrito en el capítulo 5 nota 7) cada vez que lo vacíe.

Se aconseja limpiar a menudo también el depósito de agua. La bandeja recogegotas tiene un indicador (de color rojo) del nivel de agua que contiene.

Cuando este indicador comienza a verse (algunos milímetros por debajo de la bandeja recogegotas), deberá vaciar la bandeja y limpiarla.

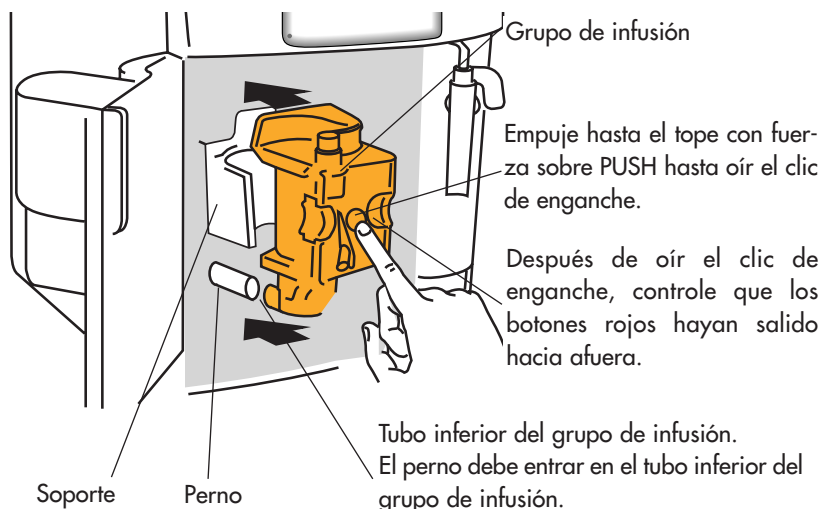
Controle de vez en cuando que los orificios del grupo de erogación por donde sale el café no estén atascados. Para abrirlos, rasque con una aguja el depósito de café seco acumulado (fig. 24).

11.2 LIMPIEZA DEL GRUPO DE INFUSIÓN

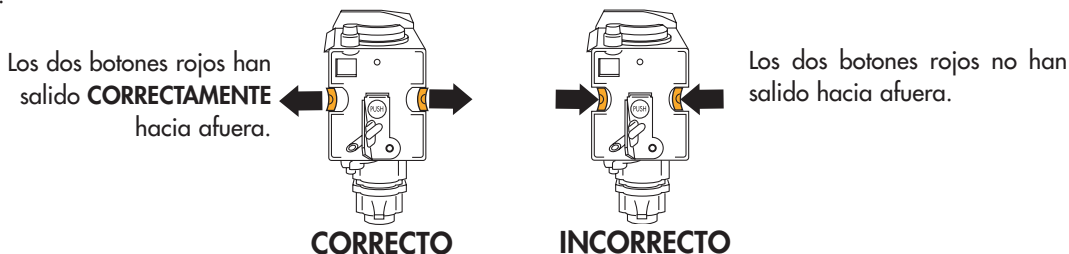
El grupo de infusión debe limpiarse periódicamente para que no se llene de incrustaciones de café (que pueden causar problemas de funcionamiento).

Para limpiarlo, proceda de la siguiente manera:

- apague la cafetera presionando el botón ① (fig. 6) (no desenchufándola) y espere hasta que el display se apague;
- abra la portezuela de servicio (fig. 13);
- saque la bandeja recogegotas y el cajón de los posos (fig. 14) y lávelos;
- presione lateralmente y en el centro los dos botones de color rojo de desenganche del grupo de infusión (fig. 25) y tire de él hacia afuera para extraerlo;
- **ATENCIÓN:** EL GRUPO DE INFUSIÓN PUEDE EXTRAERSE SOLAMENTE CUANDO LA CAFETERA ESTÁ APAGADA. SI INTENTA EXTRAER EL GRUPO DE INFUSIÓN CON LA CAFETERA ENCENDIDA, PODRÍA ESTROPEARLA GRAVEMENTE.
- Lave el grupo de infusión bajo el agua corriente del grifo sin utilizar detergentes. No lave nunca el grupo de infusión en el lavavajillas;
- limpie meticulosamente el interior de la cafetera. Para quitar el café incrustado en las paredes interiores, rasque con un tenedor de madera o de plástico (fig. 26) y después aspire todos los restos con una aspiradora (fig. 27);
- vuelva a montar el grupo de infusión introduciéndolo en los costados del soporte interno y en el perno inferior; luego presione hasta el tope con fuerza sobre el símbolo PUSH hasta oír el clic de enganche.



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



NOTA 1: si el grupo de infusión no se coloca correctamente hasta oír el clic de enganche y los botones no han salido hacia afuera correctamente, no se puede cerrar la portezuela.

NOTA 2: si es difícil introducir el grupo de infusión, (antes de introducirlo), colóquelo en la posición justa, presionándolo con fuerza simultáneamente por la parte inferior y superior según las indicaciones de la figura 28.

NOTA 3: si aún fuera difícil colocar el grupo de infusión, déjelo sin montar en la cafetera, cierre la portezuela de servicio, desenchufe y enchufe la cafetera. Espere hasta que el display se apague, a continuación abra la portezuela y coloque de nuevo el grupo de infusión.

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

12 MODIFICAR Y CONFIGURAR LOS PARÁMETROS DEL MENÚ

El usuario puede modificar los siguientes parámetros y funciones del menú:

- Reloj
- Hora de encendido automático
- Procedimiento de descalcificación
- Temperatura del café
- Duración del encendido
- Dureza del agua
- Valores de fábrica
- Procedimiento de lavado

12.1 Programación del reloj

Para poner en hora el reloj de la cafetera, efectúe las siguientes operaciones:

- Presione el botón **MENU'** (el piloto sobre el botón se enciende) y presione repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

RELOJ 00:00

- Presione el botón **CHANGE** para programar la hora del reloj. (Si mantiene presionado el botón **CHANGE** la hora cambia rápidamente).
- Presione el botón **OK** para validar el dato;
- Presione el botón **MENU'** para abandonar la modalidad de programación o **NEXT** para modificar otros parámetros.

12.2 Programación de la hora de encendido automático

Programación de la hora de encendido automático

- Asegúrese de haber programado el reloj de la cafetera, siguiendo las indicaciones del párrafo anterior.
- Presione el botón **MENU'** y presione después repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

AUTO ON 00:00

- Presione el botón **CHANGE** para programar la hora de encendido automático (Si mantiene presionado el botón **CHANGE** , la hora cambia rápidamente).
- Presione el botón **OK** para validar el dato;
- Presione una vez el botón **NEXT** y aparecerá el mensaje:

AUTOENCENDIDO NO

Presione el botón **CHANGE** para modificar la función (la cafetera muestra el mensaje "AUTOENCENDIDO SÍ");

- Presione el botón **OK** para activar la función de encendido automático;
- Presione el botón **MENU'** para abandonar la modalidad de programación o **NEXT** para modificar otros parámetros.

12.3 DESCALCIFICACIÓN

Al calentar continuamente el agua utilizada para preparar el café, es normal que, con el tiempo, los conductos internos de la cafetera se llenen de cal.

Cuando la cafetera muestra el mensaje:

DESCALCIFICACIÓN

ha llegado el momento de efectuar la descalcificación.

Proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la cafetera esté lista para el uso.
- Presione el botón **MENU'**(el piloto sobre el botón se enciende) y presione el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

DESCALCIFICACIÓN NO

- Presione el botón **CHANGE** y la cafetera mostrará el mensaje:

DESCALCIFICACIÓN SÍ

- Presione el botón **OK** para poner en marcha el programa de descalcificación.
- Vierta en el depósito (que habrá previamente vaciado) el contenido de un frasco de descalcificante DURGOL (125 ml) y un litro de agua. Para las operaciones sucesivas de descalcificación, pida el frasco de descalcificante a los centros de asistencia técnica autorizados por el fabricante.

NOTA: evite salpicaduras del producto en superficies sensibles a los ácidos tales como por ejemplo superficies de mármol, piedra calcárea y esmalto.

- Coloque bajo el emulsionador un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litro (fig. 3); gire el mando de vapor media en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 3). La solución descalcificante saldrá por el emulsionador y empezará a llenar el recipiente inferior.
- El programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de erogaciones y de pausas para eliminar las incrustaciones de cal dentro de la cafetera.
- Cuando transcurren unos 30 minutos, la cafetera muestra el mensaje:

DESCALC.COMPLETA GIRAR MANDO

- Gire el mando de vapor media vuelta en el sentido de las agujas del reloj (fig. 4) hasta el tope. Entonces, tendrá que efectuar el enjuague para eliminar los restos de la solución descalcificante del interior de la cafetera; proceda de la siguiente manera:
- extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua limpia.
- Vuelva a colocar el depósito.
- Vacíe el recipiente (bajo el emulsionador) lleno de líquido y colóquelo nuevamente bajo el emulsionador. Gire el mando de vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig.3). Por el emulsionador saldrá agua caliente que llenará el recipiente inferior y la cafetera mostrará el mensaje.

ENJUAGUE

- Cuando la cafetera haya vaciado el depósito de agua, aparecerá el mensaje:

ENJUAGUE COMPLETO GIRAR MANDO

- Gire el mando de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 4) y llene de nuevo el depósito de agua con agua limpia.
- El programa de descalcificación ha concluido y la cafetera está lista para preparar de nuevo café.

NOTA: si se interrumpe el procedimiento de descalcificación antes de que termine, la cafetera muestra aún el mensaje de descalcificar y habrá que realizar todas las operaciones desde el inicio.

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

12.4 Modificar la temperatura del café

Para modificar la temperatura del café erogado, efectúe las siguientes operaciones.

- Presione el botón **MENU'** (el piloto sobre el botón se enciende) y presione repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

TEMPERATURA MEDIA

- Presione el botón **CHANGE** hasta que aparezca la temperatura del café elegido.
- Presione el botón **OK** para validar la temperatura elegida;
- Presione el botón **MENU'** para abandonar la modalidad de programación o **NEXT** para modificar otros parámetros.

12.5 Modificar la duración del encendido

La cafetera ha sido configurada en la fábrica para apagarse automáticamente después de 1 hora de la primera utilización. Si quiere que la cafetera permanezca encendida durante más horas, efectúe las siguientes operaciones:

- Presione el botón **MENU'** (el piloto sobre el botón se enciende) y presione repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

OFF DESPUÉS DE 1 H

- Presione el botón **CHANGE** para modificar el número de horas durante las cuales la cafetera debe permanecer encendida.
- Presione el botón **OK** para validar el dato;
- Presione el botón **MENU'** para abandonar la modalidad de programación o **NEXT** para modificar otros parámetros.

12.6 PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Aparece el mensaje de descalcificar después de un período predeterminado de funcionamiento, que ha sido configurado en la fábrica teniendo en cuenta la cantidad máxima de cal que puede contener el agua corriente. Si lo desea, puede prolongar este período de funcionamiento y hacer, por lo tanto, con menor frecuencia la operación de descalcificación programando la cafetera según el contenido de cal del agua utilizada. Proceda de la siguiente manera:

- tras haber quitado de su envoltura la tira reactiva "Total hardness test" (adjunta con la pág. 2), sumérjala completamente en el agua durante algunos segundos. Después sáquela y espere unos 30 segundos (hasta que cambie de color y se formen cuadrados rojos);
- Encienda la cafetera presionando el botón **ⓘ** (fig. 6).
- Presione el botón **MENU'** y presione repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

DUREZA AGUA 4

- presione el botón **CHANGE** todas las veces necesarias hasta que el número indique cuantos son los cuadrados rojos que se han formado en la tira reactiva (ejemplo, si en la tira reactiva se han formado 3 cuadrados rojos hay que presionar tres veces el botón para que aparezca el mensaje “DUREZA AGUA 3”).
- Presione el botón **OK** para validar el dato. Entonces, la cafetera está programada para avisar cuándo es realmente necesario ejecutar la descalcificación, de acuerdo con el contenido real de cal en el agua.

12.7 Retorno a las configuraciones de fábrica

Podemos volver a las configuraciones originales de la cafetera (incluso después de que el usuario las haya modificado), efectuando las siguientes operaciones:

- Presione el botón **MENU'** y presione repetidamente el botón **NEXT** hasta que aparezca el mensaje:

VALORES FÁBRICA NO

- Presione el botón **CHANGE** y la cafetera muestra el mensaje “VALORES FÁBRICA Sí”.
- Presione el botón **OK** para volver a las configuraciones de fábrica;
- Presione el botón **MENU'** para abandonar la modalidad de programación o **NEXT** para modificar otros parámetros.

12.8 Lavado

Únicamente el personal de la asistencia técnica puede utilizar esta función.

13 MODIFICAR LA LENGUA

Si quiere cambiar la lengua, efectúe las siguientes operaciones:

- presione el botón **OK** durante 5 segundos por lo menos hasta que aparezca en el display el mensaje:

PULSAR OK PARA INSTALAR ESPAÑOL

y presione durante 3 segundos por lo menos el botón **OK** para validar. Después de lo cual, la cafetera muestra el mensaje de configuración realizada en español.

14 SIGNIFICADO DEL MENSAJE VISUALIZADO Y QUÉ HACER

MENSAJE	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
LLENAR DEPÓSITO	• El depósito de agua está vacío o mal colocado. • El depósito está sucio o incrustado con cal.	• Llene el depósito con agua siguiendo las indicaciones del cap. 5 nota 6 y encájelo del todo. • Enjuague o descalcifique el depósito.
MOLIENDA MUY FINA REGULAR MOLINILLO Y GIRAR MANDO VAPOR	• La cafetera no puede preparar el café. • El café sale demasiado lentamente.	• Gire el mando de vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 3) siguiendo las indicaciones del cap. 5 nota 10. • Gire el regulador de molienda (fig. 15) una posición en el sentido de las agujas del reloj (cap. 7).
VACIAR CAJÓN POSOS	• El cajón de los posos de café está lleno o no está colocado.	• Vacíe el cajón de los posos de café y efectúe su limpieza siguiendo las indicaciones del cap. 5 - nota 7 y colóquelo de nuevo a continuación.
COLOCAR CAJÓN POSOS	• Después de la limpieza, no se ha colocado el cajón de los posos.	• Abra la portezuela de acceso y coloque el cajón de los posos.

MENSAJE	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
<i>ECHAR CAFÉ PREMOLIDO</i>	Con la función seleccionada, no se ha podido verter el café molido en el embudo.	Eche el café premolido tal como descrito en el pár. 8.
<i>LLENAR CAFÉ EN GRANOS</i>	- Los granos de café se han acabado. - Si el molinillo de café hace mucho ruido, significa que una pequeña piedra contenida en los granos de café ha bloqueado el molinillo de café.	- Llene el recipiente de granos. - Dirijase a un centro de asistencia autorizado De'Longhi.
<i>DESCALCIFICACIÓN</i>	Indica que la cafetera está incrustada con cal.	Ejecute lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. 12.3
<i>PULSAR NEXT+ CHANGE</i>	Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de infusión sin montar en la cafetera	Deje la portezuela de servicio cerrada y el grupo de infusión sin montar en la cafetera y siga las indicaciones que aparecen en la cafetera.
<i>CERRAR PORTEZUELA</i>	La portezuela de servicio está abierta.	Si no logra cerrar la portezuela, controle que el grupo de infusión esté colocado correctamente (cap. 11.2 - nota 1)
<i>COLOCAR GRUPO DE INFUSIÓN</i>	Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de infusión sin montar en la cafetera	Coloque el grupo de infusión, véase el cap. 11.2.
<i>ALARMA GENÉRICA</i>	El interior de la cafetera está muy sucio	Limpie meticulosamente el interior de la cafetera, siguiendo las indicaciones del cap. 11.2. Después de la limpieza, si el mensaje sigue apareciendo, contacte a un centro de asistencia.

15 PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE LLAMAR A LA ASISTENCIA TÉCNICA

Si la cafetera no funciona, se puede localizar fácilmente la causa y resolverla consultando el cap. 14. Pero si en la cafetera no aparece ningún mensaje, efectúe los siguientes controles antes de contactar a la asistencia técnica.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café no está caliente.	- Las tazas no han sido precalentadas. - El grupo de infusión está muy frío.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre la superficie calentatazas en la tapadera (véase nota 3 del cap. 5). Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión presionando el botón  (fig.12) (véase la nota 3 del cap. 5).
El café tiene poca crema.	- El café está molido muy grueso. - La mezcla de café no es adecuada.	- Gire el regulador de molienda una posición en el sentido contrario de las agujas del reloj (cap. 7). - Use una mezcla de café para cafeteras de café exprés.
El café sale muy lentamente.	El café está molido muy fino.	Gire el regulador de molienda una posición en el sentido de las agujas del reloj (véase el cap. 7).
El café sale muy rápidamente	El café está molido muy grueso.	Gire el regulador de molienda una posición en el sentido contrario de las agujas del reloj (cap. 7).
Gire el regulador de molienda una posición en el sentido contrario de las agujas del reloj (cap. 7).	Los agujeros de las boquillas están obstruidos.	Rasque con una aguja el depósito del café seco acumulado (fig. 24).
Girando el mando de vapor, no sale vapor por el emulsionador.	Los orificios del emulsionador y de la boquilla de vapor están obstruidos.	Limpie los orificios del emulsionador y los de la boquilla de vapor (véase el cap. 10- fig.23).
Presionando el botón  y  , la cafetera no produce café sino agua.	Tal vez el café molido se haya quedado bloqueado en el embudo.	Saque el café molido que obstruye el embudo con un cuchillo (véase el cap. 8 – nota 5). A continuación, limpie el grupo de infusión y el interior de la cafetera (véanse las indicaciones del cap. 11.2).
Al presionar el botón  , la cafetera no se enciende.	La cafetera no recibe corriente.	Controle que la cafetera esté enchufada correctamente a la corriente.
No se puede quitar el grupo de infusión para limpiarlo.	La cafetera está encendida. El grupo de infusión puede extraerse sólo si la cafetera está apagada.	Apague la cafetera y saque el grupo de infusión (véase el cap. 11.2). ATENCIÓN: el grupo de infusión puede extraerse solamente cuando la cafetera está apagada. Si intenta extraer el grupo de infusión con la cafetera encendida, podría estropear gravemente la cafetera.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Se ha utilizado el café premolido (en lugar de los granos) y no sale café por la cafetera.	• Se ha echado demasiado café premolido. • No se ha presionado el botón  y la cafetera ha utilizado el café premolido y además el café molido por el molinillo. • Se ha echado café premolido cuando la cafetera estaba apagada.	• Quite el grupo de infusión y limpie meticulosamente el interior de la cafetera siguiendo las indicaciones del cap. 11.2. Repita la operación utilizando como máximo 1 medidor de café molido. • Limpie meticulosamente el interior de la cafetera, tal como descrito en el cap. 11.2. Repita la operación presionando, antes, el botón , siguiendo las indicaciones del capítulo 8. • Quite el grupo de infusión y limpie meticulosamente el interior de la cafetera, tal como descrito en el pár. 11.2. Repita la operación pero encendiendo antes la cafetera.
El café no sale por las boquillas del grupo de erogación sino que sale por la portezuela de servicio.	• Los orificios del grupo de erogación están obstruidos con café seco. • El cajón móvil en el interior de la portezuela de servicio está bloqueado y no puede oscilar.	• Rasque los orificios con una aguja (véase el cap. 11.1, fig. 24). • Limpie correctamente el cajón móvil sobre todo cerca de las bisagras para que pueda oscilar.