

1. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas para usar de forma segura el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Uso conforme al destino: este aparato se ha fabricado para preparar bebidas a base de café, leche y agua caliente. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.
- La superficie del elemento calentador está sometida a calor residual después del uso y las partes externas del aparato pueden permanecer calientes unos minutos, dependiendo del uso.
- Limpie a fondo todos los componentes, prestando especial atención a las partes que están en contacto con la leche.
- La limpieza y el mantenimiento que efectúa el usuario no deben ser llevados a cabo por niños no vigilados.
- No sumerja nunca la máquina en el agua para limpiarla.
- **ATENCIÓN:** para la limpieza del aparato no utilice detergentes alcalinos que podrían dañarlo: use un paño suave y, cuando esté previsto, detergente neutro..
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, alquiler de habitaciones, moteles y otras estructuras hosteleras.
- En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.
- Máquinas con cable extraíble: evite salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en el soporte del mismo que está en la parte posterior del aparato..
- **ATENCIÓN:** En el caso de los modelos con las superficies de cristal, no use el aparato si dicha superficie está resquebrajada.
- La cafetera no debe colocarse en el interior de un mueble durante el uso.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están bajo vigilancia o si han recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que ello conlleva. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento que debe

efectuar el usuario no deben ser realizadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

- El aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si queda sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.



Las superficies en que figura este símbolo se calientan durante el uso (el símbolo solo está presente en algunos modelos).

Lea el manual de instrucciones antes de usar el aparato. De esta forma, obtendrá los mejores resultados y la máxima seguridad.

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



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

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

Así pues, atégase a las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de que sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si quiere sacar la clavija de la toma manipule directamente la clavija. No tire nunca del cable, porque podría dañarse.
- Para desconectar completamente el aparato quite la clavija de la toma de corriente.
- En caso de que el aparato tenga una avería no intente repararla.
Apague el aparato, quite la clavija de la toma y contacte el servicio de asistencia técnica.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, quite la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.



Atención La falta de observación puede causar lesiones o daños al aparato.

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



Ningún componente ni accesorio de la máquina se puede lavar en el fregaplatos.



¡Peligro de quemaduras! El incumplimiento puede ser, o es, causa de quemaduras.

Este aparato produce agua caliente, de forma que cuando está en funcionamiento puede formarse vapor acuoso. Procure no recibir salpicaduras de agua o vapor caliente.

2.1 Instalación del aparato



Atención!

Al instalar el aparato hay que observar las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato emite calor en el ambiente circundante. Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre mínimo de 25 cm por encima de la cafetera.
- La eventual penetración de agua en el aparato puede dañarlo.
No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior.

No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación.

- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropee con cantos cortantes o por contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

2.2 Conexión del aparato



¡Atención!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

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

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

3. DESCRIPCIÓN (PÁG. 3)

3.1 Descripción del aparato

- A1. Tapadera depósito de agua café espresso
- A2. Depósito de agua café espresso
- A3. Asa extracción filtro anticloro
- A4. Soporte filtro anticloro
- A5. Portafiltro para café filtro
- A6. Hueco llenado agua
- A7. Placa calentadora para café filtro
- A8. Bandeja apoyatazas para café espresso
- A9. Bandeja recogegotas
- A10. Capuchinador
- A11. Botón vapor para capuchino
- A12. Interruptor ON-Standby café espresso

3.2 Descripción panel de control

- B1. Botón vapor con indicador integrado
- B2. Botón café espresso/agua caliente con indicador integrado
- B3. Indicador encendido «Espresso»
- B4. Botón ON/OFF café filtro con indicador integrado

3.3 Descripción de los accesorios

- C1. Portafiltro café espresso
- C2. Filtro 1 taza o 1 cápsula café espresso
- C3. Filtro 2 taza café espresso
- C4. Medidor dosificador de café con prensador
- C5. Filtro permanente (*solo algunos modelos)
- C6. Jarra para café filtro
- C7. Filtro ablandador para depósito agua café espresso (*solo algunos modelos)
- C8. Filtro anticloro

3.4 Filtro anticloro

El filtro elimina el sabor de cloro del agua. Para instalarlo opere de la siguiente manera:

- Saque el depósito de su soporte tirando de él hacia arriba (fig. 1).
- Saque el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo bajo el agua del grifo (fig. 2).
- Abra el depósito y meta con cuidado el filtro como se indica en la fig. 2.
- Cierre el depósito (fig. 2) y vuelva a ponerlo en su sitio empujando a fondo hacia abajo.
- Después de 80 ciclos y, en todo caso, al cabo de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe cambiarse.



Nota Bene:

Compre solo filtros originales De'Longhi.

4. PRIMER USO

La primera vez que se utilizan los accesorios y los circuitos internos de la máquina deben lavarse de la siguiente manera:

- CAFÉ FILTRO: Dejar salir dos jarras sin utilizar café molido.
- CAFÉ ESPRESSO: En el primer uso es necesario lavar todos los accesorios y enjuagar los conductos internos del aparato, haciéndolo funcionar como si se estuviera preparando café, hasta vaciar 2 depósitos de agua.

5. PREPARACIÓN DEL CAFÉ FILTRO

- Abra la puerta portafiltro, girando hacia la derecha (fig. 3).
- Llene la jarra con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café que se desean preparar, prestando atención para no superar el MÁX (fig. 4).
- A continuación eche el agua en el depósito de agua del aparato (fig. 5).
- Colocar el filtro permanente (si está previsto, o el filtro de papel) en el portafiltro (fig. 6).
- Introduzca el café molido en el filtro, utilizando el medidor suministrado y distribuyéndolo de manera uniforme (fig. 7). Como norma general, use un medidor raso de café (unos 7 gramos) por cada taza que desee obtener (por ejemplo, 10 medidores para obtener 10 tazas).
- Cierre la puerta portafiltro, cierre la jarra con la tapadera y métala en la placa calentadora.
- Pulse el botón ON/OFF (B4). El indicador del botón muestra que el aparato está en funcionamiento.
- Al cabo de unos instantes el café empieza a pasar por el filtro.

Durante el funcionamiento, es normal que el aparato emita vapor.

Para mantener caliente el café después de la salida, ponga la jarra encima de la placa calentadora y deje el aparato encendido

(con el indicador del botón "ON/OFF" encendido: el café de la jarra se mantendrá a una temperatura correcta.

• Para apagar el aparato pulse el botón ON/OFF.

5.1 Autoapagado

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

6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ ESPRESSO

6.1 Pre calentamiento del grupo café

Para obtener un café espresso a la temperatura justa es necesario precalentar la máquina.

1. Pulse el botón ON/OFF (fig. 8) para encender el aparato. El indicador luminoso B3 se enciende.
2. Meta el filtro en el portafiltro (fig. 9). Asegúrese de que el saliente del filtro esté correctamente introducido en la ranura correspondiente. Enganche el portafiltro con el filtro al aparato (fig. 10), sin añadir café. Use el filtro más pequeño para hacer un café o el más grande para hacer dos cafés.
3. Ponga una taza debajo del portafiltro. Use la misma taza con la que se preparará el café para precalentarla.
4. Espere que se encienda el indicador luminoso ☐/☉ e inmediatamente después pulse el botón B2 (fig. 11). Deje salir el agua hasta que el indicador luminoso se apague, a continuación interrumpa la salida pulsando el mismo botón y vacíe la taza.

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

6.2 Cómo hacer un café espresso con café molido

1. Después de precalentar la máquina como se describe en el apartado anterior, use el filtro más pequeño si quiere preparar un café y el más grande si quiere preparar dos.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 g. (fig. 12). Si, en cambio, desea prepararse dos cafés, llene el filtro (C3) con 2 medidores rasos de café molido (unos 6+6 gr). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar que el café molido se derrame.



Importante:

para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el presionador (fig. 13).

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si presiona demasiado el café, este saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si, en cambio, presiona poco, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.

4. Quite el café que pueda sobrar del borde del portafiltro y enganche este a la máquina: gírela con firmeza (fig. 10) para evitar pérdidas de agua.
5. Ponga la taza o las tazas, mejor si las ha precalentado enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 14).
6. Asegúrese de que el indicador luminoso ☐/☉ esté encendido (si está apagado, espere a que se encienda), a continuación pulse el botón ☐/☉ (fig. 11) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir vuelva a pulsar el botón.
7. Para desenganchar el portafiltro gire el asa de derecha a izquierda.



Peligro de quemaduras

para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está suministrando.

8. Para eliminar el café usado bloquee el ciclo con la correspondiente lengüeta incorporada a la empuñadura y deje salir el café golpeando el portafiltro girado al revés (fig. 15).
9. Para apagar la máquina pulse el botón ON/OFF que se encuentra en el lado izquierdo del aparato.

6.3 Como preparar el espresso con las cápsulas

1. Efectúe el pre calentamiento de la máquina como se describe en el apartado "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ", comprobando que ha dejado el portafiltro enganchado a la máquina. De esta forma se obtiene el café más caliente.



Nota Bene:

Utilice las cápsulas que respeten la norma ESE: esta aparece en los envases con la siguiente marca:



La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.


2. Introduzca el filtro pequeño 1 dosis o cápsulas en el portafiltro, asegurándose de que el pivote esté correctamente metida en su sitio, como se indica en la fig. 9.
3. Introduzca la cápsula centrándola lo más posible encima del filtro (fig. 16). Siga siempre las instrucciones que fir-

- guran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro.
- Enganche el portafiltro a la máquina girándolo siempre hasta el fondo (fig. 10).
 - Proceda siguiendo los puntos 5, al 7 del apartado anterior.

6.4 Autoapagado




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

7. CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO


- Prepare los cafés espresso como se describe en los apartados precedentes usando tazas suficientemente grandes.
- Pulse el botón  (fig. 17).
- Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces.

Nota Bene:

Se recomienda utilizar leche descremada o parcialmente descremada a temperatura de la nevera (unos 5° C).

- Ponga el recipiente con la leche debajo del capuchinador.
- Espere a que se encienda el indicador  (fig. 17). El indicador se enciende, indicando que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor. Cuando la caldera se calienta es normal que caiga en la bandeja recoge gotas una pequeña cantidad de agua y vapor.
- Saque el capuchinador tirando de él hacia adelante y girándolo a la izquierda (fig. 18). Preste atención durante la operación para no tocar la ducha de la caldera, que está caliente. A continuación, ponga el recipiente con la leche debajo del capuchinador.
- Sumerja el capuchinador en la leche unos milímetros (fig. 19). Gire el botón vapor a la posición  ON (fig. 20). A este punto, la leche empieza a aumentar de volumen y asumir un aspecto cremoso;
- Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el capuchinador a fondo y siga calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando el botón a la posición OFF y pulse el botón .
- Eche la leche emulsionada en las tazas que contienen el café previamente preparado. El cappuccino está preparado: eche el azúcar que desee y si quiere esparza un poco de chocolate en polvo por encima de la espuma.

Nota Bene:

- Si debe preparar varios cappuccini es necesario hacer primero los cafés y al final preparar la leche montada para todos los cappuccini;
- Si desea hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche es necesario enfriar antes la caldera porque, de otra forma, el café sale quemado. Para enfriarla ponga un recipiente debajo de la ducha de la caldera, pulse el botón  (fig. 11) y deje salir el agua hasta que se apague el indicador OK. Pulse el botón y prepare el café como se explica en los apartados anteriores.

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






¡Atención!

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

Proceder de la siguiente forma:

- Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2 y 5 del apartado anterior) girando el botón vapor (fig. 20). Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor ON/OFF.
- Con una mano sujete el tubo del capuchinador y con la otra saque el capuchinador girándolo en sentido antihorario (fig. 21).
- Saque la boquilla del capuchinador tirando de ella hacia abajo.
- Lave a fondo el capuchinador y la boquilla con agua tibia.
- Asegúrese de que los dos orificios indicados con las flechas el fig. 22 no estén obstruidos. Si es necesario límpielos con una aguja.
- Vuelva a introducir la boquilla, empujándola hacia arriba para meterla en el tubo.
- Vuelva a meter el capuchinador empujándolo hacia arriba y girándolo en sentido horario.

8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/STANDBY (fig. 8). El indicador se enciende.
- Espere a que se encienda el indicador .
- Coloque un recipiente bajo el capuchinador.
- Cuando el indicador  se encienda, pulse el botón  (fig. 11) y gire a la vez el botón de vapor a la posición  ON (fig. 20). El agua caliente saldrá del capuchinador;
- Para interrumpir la salida de agua caliente pulse de nuevo el botón  y gire el botón vapor a OFF.

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

9. LIMPIEZA



- No sumerja el aparato en el agua: ¡es un aparato eléctrico!
- Antes de limpiar la parte exterior del aparato apáguelo, desenchúfelo y espere a que se enfríe.

9.1 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café espresso

Cada 300 cafés casi y, en todo caso, cuando el café sale del portafiltro goteando o no sale, limpie el portafiltro y los filtros para café molido de la siguiente manera:

- Saque el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 23) en el sentido indicado por la flecha que figura en el tapón.
- Saque el dispositivo montacrema del recipiente empujándolo por la parte de plástico.
- Saque la junta.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente, frotándolo con un cepillo pequeño (fig. 24). Controle que los orificios no estén obstruidos, si es así límpielos con una aguja (fig. 25).
- Vuelva a montar el filtro y la junta en el disco de plástico, como se indica en la fig. 26. Preste atención para meter la clavija del disco de plástico dentro del agujero de la junta indicado por la flecha de la fig. 26.
- Vuelva a meter todo en el recipiente de acero para el filtro (fig. 27), asegurándose de que la clavija está introducida en el agujero de soporte (ver flecha en la fig. 27).
- Por último, enrosca el tapón.

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

9.2 Limpieza de la ducha caldera

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

- Asegúrese de que la cafetera no está caliente y de que esté desenchufada;
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el filtro de la ducha de la caldera espresso (fig. 28);
- Saque la ducha de la caldera;
- Limpie con un paño suave (fig. 28);
- Limpie el filtro de la ducha meticulosamente con agua caliente frotándolo con un cepillo pequeño. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 25).
- Enjuague con agua caliente y cepille.
- Vuelva a meter el filtro de la ducha, asegurándose de que está correctamente colocado en su junta.

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

9.3 Otras limpiezas

1. No use disolventes ni detergentes abrasivos. Use solo un trapo suave.
2. Limpie con regularidad el portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito de agua.
Para vaciar la bandeja saque la rejilla apoyatazas, elimine el agua y limpie la rejilla apoyatazas con un trapo; a continuación vuelva a montar la bandeja recogegotas.






No sumerja el aparato en el agua. Es un aparato eléctrico.

10. DESCALCIFICACIÓN

10.1 Descalcificación de la unidad espresso

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

Proceda de la siguiente manera:

1. Saque el filtro ablandador (si presente) y llene el depósito con la solución descalcificadora, que se obtiene diluyendo con agua el descalcificador de acuerdo con las indicaciones que figuran en el envase.
2. Pulse el botón ON/STANDBY (fig. 8) para encender el aparato. El indicador de alimentación se enciende.
3. Asegúrese de que el portafiltro no está enganchado y coloque un recipiente debajo del capuchinador.
4. Pulse el botón  y deje salir casi 1/4 de la solución que hay en el depósito; de vez en cuando gire el botón vapor para hacer salir agua del capuchinador. A continuación interrumpa la salida pulsando de nuevo el botón  y deje actuar la solución unos 5 minutos;
5. Repita el punto 4 tres veces más, hasta que se vacíe el depósito;
6. Para eliminar los rastros de solución antical enjuague bien el depósito y llénelo de agua fresca (sin descalcificador);
7. Pulse el botón  (fig. 11) y deje salir el agua hasta vaciar el depósito de agua;
8. Repita los puntos 6 y 7.

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

10.2 Descalcificación de la unidad café filtro

Con el pasar del tiempo, la cal del agua causa obstrucciones que comprometen el buen funcionamiento del aparato. Se aconseja descalcificar la máquina cada 40 usos más o menos. Descalcifique usando los descalcificadores para cafeteras de filtro que se encuentran en el mercado.

1. Diluya el producto en la jara, siguiendo las instrucciones que figuran en el envase del decalcificador;
2. Saque el filtro anticloro y eche la solución en el depósito;
3. Ponga la jarra en la placa calentadora;
4. Pulse el botón ①, deje salir el equivalente de una taza y apague el aparato;
5. Deje actuar la solución unos 15 minutos, repita las operaciones 4 y 5 una vez más.
6. Encienda la máquina y deje salir la solución hasta que se vacíe el depósito.
7. Enjuague haciendo funcionar el aparato solo con agua al menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

Caldera "Espresso":	Acero inoxidable
Capacidad del depósito de agua «Espresso»:	1,2 L
Capacidad del depósito de agua "café filtro":	1,4 L
Longitud del cable:	1200 mm
Peso:	
BC0421	6,3 kg
BC0411	6,2 kg



Este producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 relativo a los materiales y a los objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

11. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V/50-60Hz
Potencia absorbida:	1750 W
Dimensiones LxPxH:	371 x 282 (o 369) x 324 mm
Presión:	15 bares

12. ELIMINACIÓN



No elimine el aparato con los residuos domésticos, entréguelo a un centro de recogida diferenciada oficial.

13. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunos posibles malos funcionamientos.

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Ya no sale café espresso	Falta agua en el depósito	Llene el depósito del agua
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	La ducha de la caldera espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.2 Limpieza de la ducha de la caldera"
	El filtro espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se describe en el apartado "9.1 Limpieza y mantenimiento de los filtros de café espresso"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realice la descalcificación tal y como se indica en el apartado "10.1 Descalcificación de la unidad espresso"
	El depósito no está correctamente colocado y la válvula del fondo no está abierta.	Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula del fondo.
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
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad	Cambie la junta de la caldera espresso en un centro de asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas
La bomba hace mucho ruido	El depósito de agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito no está correctamente colocado y la válvula del fondo no está abierta.	Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula del fondo.

El café espresso está frío	El indicador luminoso OK espresso no se enciende en el instante en que se pulsa el interruptor de salida del café.	Espera a que se encienda el indicador luminoso OK espresso
	No se ha llevado a cabo el precalentamiento de la máquina	Efectúe el precalentamiento como se indica en el apartado «6.1 Precalentamiento del grupo café»
	Las tazas no se han precalentado	Caliente previamente las tazas enjuagándolas con agua caliente
	Descalcifique el circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado «10.1 Descalcificación de la unidad espresso»
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla).	El café molido está poco prensado	Aumente el prensado del café molido (fig. 14)
	Hay poca cantidad de café molido.	Aumente la cantidad de café molido
	El molido del café es grueso	Use solo café molido para máquinas de café espresso
	La calidad de café molido es inadecuada	Cambie la calidad de polvo de café molido
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Prese menos el café
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.2 Limpieza del la ducha de la caldera"
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use solo café molido para máquinas de café espresso; asegúrese de que no está húmedo
	La calidad de café molido es inadecuada	Cambie la calidad de polvo de café molido
El portafiltro no se engancha en el aparato	Demasiado café en el filtro	Utilice el medidor suministrado y asegúrese de que usa el filtro correcto para el tipo de preparación.
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está bastante fría	Use siempre leche parcialmente descremada a temperatura de la nevera
	El capuchinador está sucio	Limpie a fondo los orificios del capuchinador, en especial los indicados en la fig. 22
El café tiene un sabor ácido	No ha enjuagado suficientemente después de la descalcificación	Después de la descalcificación enjuague el aparato como se indica en los apartados "10.1 Descalcificación de la unidad espresso" o "10.2 Descalcificación de la unidad café filtro"
El café filtro tarda mucho en salir	Descalcifique la sección café filtro	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado «10.2 Descalcificación de la unidad café filtro»