

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser realizados por los niños sin vigilancia.
- Para la limpieza, nunca sumerja la máquina en agua.
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos utilizados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.
- Si la clavija o el cable de alimentación se estropean, hágalos sustituir exclusivamente por la Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo.

SÓLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si bajo vigilancia o si recibieron instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños a menos que sean mayores de 8 años y operan bajo vigilancia. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales o con experiencia y conocimiento insuficientes si tienen vigilancia o si recibieron instrucciones sobre el uso de seguridad del aparato y entienden los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Siempre desconecte el aparato de la alimentación si quedado sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.



Las superficies marcadas por este icono se calientan durante su uso (el símbolo está presente sólo en algunos modelos)

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Peligro! El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones por descargas eléctricas con peligro para la vida.

El aparato funciona con corriente eléctrica por lo que no se puede excluir que produzca descargas eléctricas.

Respete por tanto 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 poder acceder libremente al enchufe de corriente, porque es el único modo para quitar el enchufe si es necesario.
- Si quieres quitar el enchufe de la toma de corriente, desenchufe directamente la clavija. No tire nunca del cable porque podría estropearse.
- Para desconectar completamente el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Si el aparato se avería, no intente repararlo. Apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y pongase en contacto con la Asistencia Técnica.
- Antes de cualquier operación de limpieza, apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y deje enfriarla.



Atención: El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o daños.

Guarde el embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno) fuera del alcance de los niños.



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

Este aparato produce agua caliente y cuando está encendido puede formarse vapor ácuo.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

Uso conforme a su destino

Este aparato se ha construido para preparar café y calentar bebidas.

Cualquier otro uso se considera impropio y por tanto peligroso. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

Instrucciones para el uso

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del no respeto de estas instrucciones para el uso.



Nota bien:

Guarde meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas, deberá entregarlas también estas instrucciones para el uso.

Control del aparato

Tras haber desmontado la cafetera, asegúrese de su integridad y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Póngase en contacto con la Asistencia Técnica De'Longhi.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(pag. 3 - A)

- A1. Calientatazas
- A2. Interruptor general ON/OFF
- A3. Alojamiento conector del cable de alimentación
- A4. Selector de vapor/agua caliente
- A5. Boquilla espumador
- A6. Espumador
- A7. Vertedor de la caldera/Grupo infusor
- A8. Alojamiento depósito de agua
- A9. Tapa del depósito de agua
- A10. Depósito de agua
- A11. Indicador agotamiento del agua
- A12. Apoyatazas
- A13. Indicador de nivel de agua máximo de la bandeja recolectora
- A14. Bandeja recolectora

Descripción del panel de control (B)

(pag. 3 - B)

- B1. Botón ON/STAND-BY
- B2. Indicador stand-by/ahorro energético
- B3. Indicador OK vapor
- B4. Indicador OK salida café/agua caliente
- B5. Salida café
- B6. Posición "STOP"/función agua caliente
- B7. Función vapor
- B8. Selector funciones

Descripción de los accesorios

(pag. 2 - C)

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro crema 1 café
- C3. Filtro crema 2 café
- C4. Filtro crema pastillas de café ESE
- C5. Cable de alimentación (removible)
- C6. Medidor dosificador/prensador

- C7. Tira reactiva para detectar la dureza del agua (Total hardness test)
- C8. Descalcificador
- C9. Filtro ablandador agua (*no se incluye, se lo puede adquirir en los centros de asistencia autorizados)

INSTALACIÓN DEL APARATO



Atención!

Cuando se instale el aparato, deben respetarse las siguientes medidas de seguridad:

- Cualquier penetración del agua podría dañarlo. No coloque el aparato cerca de grifos o sumideros.
- El aparato podría resultar dañado si el agua en su interior se congela. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del paso de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no es dañado por bordes afilados o el contacto con superficies calientes (por ejemplo platos calientes).
- El aparato emite calor en el ambiente circundante. Después de colocar el aparato en la superficie de trabajo, asegúrese de que hay un espacio libre de al menos 3 cm entre las superficies del aparato, los lados y la parte posterior, y un espacio libre de al menos 15 cm por encima de la máquina de café.

Conexión del aparato



Atención!

Asegúrese de que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de datos en el fondo del aparato.

Conecte el conector de cable de alimentación a la parte posterior del aparato (fig. 1); luego inserte el enchufe en la toma.

Conecte el aparato a una toma de corriente instalada de manera profesional con una capacidad mínima de 10A y una puesta a tierra eficaz. En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, sustituir la toma con un tipo adecuado por personal cualificado.

LLENE EL DEPÓSITO DEL AGUA

1. Saque el depósito de agua y llénelo con agua fresca y limpia cuidando que no exceda la indicación MAX (fig. 2).
2. A continuación, introduzca el depósito en la máquina (fig. 3).



Atención:

Nunca haga funcionar el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Enganche la copa portafiltro a la máquina: por una fijación correcta, alinee el mango de la copa portafiltro al símbolo OPEN (fig. 4) y gírelo hacia la derecha, hasta que quede alineado con la posición CLOSE (fig. 5);
2. Encienda el aparato presionando en pos. **I** el interruptor general **I/O** situado en el reverso: el aparato realiza un autodiagnóstico señalado por el parpadeo en secuencia de los indicadores;
3. Terminado el autodiagnóstico, el indicador (B4) parpadea mientras que los otros se apagan;
4. Coloque bajo el espumador (A6) un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml y otro recipiente debajo de la copa portafiltro (fig. 6);
5. Gire el selector de vapor/agua caliente (A4) a la posición ; entregue aproximadamente 0,5 l de agua caliente (fig. 7).
6. Retorne el selector de vapor/agua caliente a la posición **0** y vacíe el contenedor.
7. Gire el selector funciones (B8) a la posición (B5) y entregue aproximadamente 0,5 l de agua (fig. 8).
8. Regrese el selector funciones en la posición y vacíe el contenedor.
9. Saque y llene el depósito de agua y repita las operaciones del paso 4 al paso 8.



Nota bien: el enjuague de los circuitos internos también se recomienda en caso de inactividad prolongada.

ENCENDIDO Y STAND BY

Cuando el interruptor general está en pos. **I**, encienda y apague (stand-by) el aparato presionando el botón (B1).

El aparato se apaga automáticamente (stand-by) después de un cierto período de tiempo (diferente según el modelo).






HAGA ESPRESSO CON CAFÉ MOLIDO.

1. Colocar el filtro de café molido (C2 o C3) en el portafiltro (fig. 9). Utilice el filtro si quiere hacer un café o el filtro si quiere hacer 2 café;
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con un medidor raso de café molido, aproximadamente 7 g (fig. 10). Si desea preparar dos café, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 7 + 7 g). Llene el filtro en pequeñas dosis para evitar que el café molido se desborde;



Atención:

para su correcto funcionamiento, antes de llenarlo de café molido, asegúrese siempre de que el filtro no tiene residuos de café molido de la infusión anterior.

- Distribuya uniformemente el café molido y prenselo ligeramente con el prensador (fig. 11).
El prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expresso. Si se prensa demasiado duro, el café saldrá lentamente y será fuerte. Si se prensa poco, el café saldrá demasiado rápidamente y será ligero;
- Retire el exceso de café del borde del portafiltro y enganche este último a la máquina: por una fijación correcta, alinee el mango de soporte del portafiltro al símbolo  OPEN (fig. 4), enganche el portafiltro y gire el mango hacia la derecha hasta que quede alineado con la posición  CLOSE (fig. 5);
- Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 12). Se recomienda calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente;
- Asegúrese de que el indicador  (B4) está activado, luego gire el selector funciones (B8) a la posición  (B5): la máquina empieza a suministrar el café;
- Tan pronto como llegue a la cantidad deseada de café en la taza, devuelva el selector funciones a la posición .

i Nota bien: Para desenganchar el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda.

⚠ Peligro de quemaduras! Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras la máquina está suministrando y espere unos segundos después de suministrar.


PREPARE ESPRESSO CON PASTILLAS

i Nota bien:

utilice pastillas compatibles con el estándar ESE: ese último es indicado en los paquetes con el siguiente símbolo.




El estándar ESE es un sistema aceptado por los principales fabricantes de pastillas y le permite preparar un café espresso de manera sencilla y limpia.




- Inserte el filtro para pastillas de café (C4 ) en el portafiltro;
- Inserte la pastilla centrándola lo mejor posible en el filtro (fig. 13). Siempre sigue las instrucciones en el paquete de pastillas para colocar la pastilla en el filtro;
- Sigue las instrucciones del paso 4 del párrafo anterior, teniendo en cuenta que es posible suministrar un café a la vez.

CÓMO HACER CAPUCHINO

- Preparar el café espresso como se describe en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes;

- Gire el selector funciones (B8) a la posición  (B7) y espere que el relativo indicador se encienda (B3);
- Entretanto, llene un recipiente con aproximadamente 100 gramos de leche por cada capuchino que prepararse. La leche debe estar a la temperatura del frigorífico (no caliente!). En la elección de las dimensiones del contenedor tiene en cuenta que el volumen de la leche se incrementará 2 o 3 veces (Fig. 14);

i Nota bien: debes utilizar leche baja en grasa y a la temperatura del frigorífico.

- Gire hacia el exterior el espumador (fig. 15);
- Coloque el recipiente con la leche bajo el espumador (fig. 16);
- Espere hasta que el indicador se enciende en OK. El encendido de la lámpara indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
- Abra el vapor girando el mando del vapor hacia  durante unos segundos para purgar la posible presencia de agua en el propio circuito. Cierre el vapor.
- Sumerja el espumador en la leche por aproximadamente 5 mm (fig. 17) y gire el mando del vapor a la pos. . En este punto, la leche comienza a aumentar en volumen y tomar una apariencia cremosa.
- Cuando el volumen de leche se ha duplicado, sumerja el espumador profundamente y continúe calentando la leche. Después de alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60° C), interrumpa la suministración de vapor girando los mandos del vapor a la pos. **0** y gire el selector a la posición.  (fig. 18).
- Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El capuchino está listo: endulce al gusto y, si se desea, espolvoree la espuma con un poco de chocolate en polvo.

i Nota bien: Si tienes que preparar más de un capuchino, primero haga todos los cafés y al final prepare la espuma de leche para todos los capuchinos.



Se recomienda el suministro de vapor máximo de 60 segundos y que no se monte el leche por tres veces consecutivas.

⚠ Atención! por razones de higiene, se recomienda limpiar siempre el espumador después de su uso.



Proceda de la siguiente manera:

- Vacíe un poco de vapor durante unos segundos (pasos 2, 5 y 6 del párrafo anterior). Con esto, el espumador descarga cualquier leche que se puede dejar en el interior. Apague el aparato pulsando el interruptor general.





- Espera unos minutos para que el espumador se enfríe. Despliega el espumador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y tirándolo hacia abajo (fig. 19).
- Despliega hacia abajo la boquilla del espumador (fig. 20).
- Asegúrese de que los orificios del espumador, que se indica en la fig. 21, no están bloqueadas. Si es necesario, límpialos con un alfiler.
- Limpie el tubo de producción de vapor, teniendo cuidado de no quemarse.
- Vuelva a colocar la boquilla y el espumador.

⚠ Atención! Después de la producción de vapor, los indicadores  e  parpadean para indicar que la caldera es demasiado caliente para producir café.

Para enfriar rápidamente la caldera:

- Coloque un recipiente debajo del espumador y una taza debajo del portafiltro.
- Gire el selector funciones (B8) a la posición .
- Gire el selector de vapor (A4) a la posición I.
- Luego corte el suministro del espumador girando el selector de vapor a la posición 0 y dispense agua del portafiltro.
- Luego traiga de vuelta también el selector funciones a la posición .

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Encienda la máquina presionando el interruptor general (A2). El indicador  parpadea.
- Coloque un recipiente bajo el espumador.
- Cuando la luz piloto  permanece encendido, gire el  (A4) a la pos. I: el agua caliente saldrá del espumador.
- Para detener el flujo de agua caliente, gire el  a la pos. 0.

Se recomienda una producción máxima de 60 segundos.

LIMPIEZA

Limpieza de la máquina

Las siguientes partes de la máquina deben limpiarse periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- la bandeja de goteo (A14)
- los filtros de café (C2, C3 e C4);
- el vertedor de la caldera (A7);
- el depósito de agua (A10);
- el dispensador de agua caliente (A6) como indicado en el párrafo anterior;
- injerto de agua caliente/vapor.

⚠ Atención!

- Para limpiar la máquina no utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol.
- No utilice objetos metálicos para retirar las incrustaciones y los depósitos de café, ya que puede rayar las superficies de metal o plástico.

Limpieza del circuito interno de la máquina

Para periodos de inactividad superiores a 3/4 días es muy recomendable, antes de usarlo, encenderlo y ejecutar el enjuague de los circuitos internos como especificado en los pasos 4 y 5 del párrafo "Primera puesta en funcionamiento del aparato."

Limpieza de la bandeja de goteo

⚠ Atención!

La bandeja de goteo está provista de un indicador flotante (de color rojo) del nivel del agua contenida. Antes de que el indicador sobresale de la bandeja apoyatazas (fig. 22), es necesario vaciar y limpiar la bandeja, de lo contrario el agua puede derramarse por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o el área circundante.

- Retire el recipiente (fig. 23);
- Retire la parrilla apoyatazas, quite el agua (fig. 24) y limpie el recipiente con un paño: luego arme la bandeja de goteo;
- Vuelva a insertar la bandeja de goteo.

Limpieza de los filtros de café

Limpie regularmente los filtros de café enjuagando con agua corriente. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario límpialos con un alfiler (fig. 25).

Limpieza del vertedor de la caldera

Cada 200 producciones de café, enjuague el vertedor de la caldera, suministrando del vertedor de la caldera aproximativamente 0,5 l de agua (fig. 26).

Limpieza del depósito de agua

- Limpie regularmente (una vez al mes), y cada vez que cambie el filtro ablandador de agua (C9, *si lo hay), el depósito de agua con un paño húmedo y un poco de detergente suave;
- Quite el filtro (* si está presente) y enjuague con agua corriente;
- Inserte el filtro (* si lo hay), llene el depósito con agua fresca y vuelva a colocar el depósito;
- (Sólo para los modelos con filtro ablandador de agua) Suministre 100 ml de agua.

DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique la máquina regularmente después de un periodo de funcionamiento determinado que depende de la dureza del agua.

Medición de la dureza del agua

1. Retire la tira reactiva de su embalaje "TOTAL HARDNESS TEST" unida a las instrucciones en Inglés.
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua por aproximadamente un segundo.
3. Retire la tira del agua y agite suavemente. Después de aproximadamente un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

¿Con qué frecuencia descalcificar

En la siguiente tabla, se indican los meses de uso y los litros correspondientes de agua utilizados:

Nº cuadrados rojos en la tira reactiva	Meses de uso	Nº litros
0	8	240
1	7	180
2	6	120
3	4	70
4	2	40

Descalcificación



Atención!

- Antes de usarlo, consulte las instrucciones y etiquetado del descalcificante, que figura en el envase del descalcificante mismo.
 - Se recomienda utilizar sólo descalcificante De'Longhi. El uso de descalcificantes inadecuados, así como la descalcificación que no se realiza regularmente, pueden conducir a la aparición de defectos no cubiertos por la garantía del fabricante.
1. Vacíe el depósito de agua y quite el filtro ablandador (si está presente). Llene el depósito con la solución de descalcificación obtenida diluyendo el descalcificante con agua, de acuerdo con las instrucciones del paquete;
 2. Coloque un recipiente debajo del vertedor de la caldera y uno debajo del dispensador de agua caliente (fig. 27): asegurarse que el portafiltro no es enganchado y la bandeja de goteo está vacía y bien integrada;
 3. Gire el selector funciones (B8) a la posición y dispense aproximadamente 1/4 de la solución contenida en el depósito: ocasionalmente dispense agua caliente girando

el selector de vapor/agua caliente (A4) a la pos. A continuación, detenga el suministro girando el selector a la pos. e y deje agir la loción por aproximadamente 5 minutos;

4. Repita el paso 3 otras 3 veces, hasta que el depósito está vacío.
 5. Para eliminar los residuos de la solución, saque el depósito de agua, vacíelo, enjuaguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MAX con agua fresca, cambie el filtro (si retirado previamente) e inserte el depósito de agua en la máquina;
 6. Vacíe los envases y vuelvalos a colocar debajo del vertedor de la caldera y bajo el espumador;
 7. Gire el selector funciones a la posición : de vez en cuando gire el selector de vapor/agua caliente (A4) a la pos. I. Despache el agua hasta vaciar el depósito.
 8. Retire nuevamente el depósito de agua, llénelo hasta el nivel máximo con agua fresca y agréguelo en la máquina y repita los pasos 6 y 7.
 9. Llene el depósito.
- El aparato ya está listo para su uso.



Nota bien!

- Si el ciclo de descalcificación no termina correctamente (por ejemplo falta de suministro de electricidad) se recomienda repetir el ciclo;
- Las reparaciones en la máquina de café en relación con los problemas de calcar no están cubiertas por la garantía si la descalcificación no se realiza regularmente como describió anteriormente.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V~50/60Hz
Potencia absorbida:	1450W
Dimensiones LxHxP:	305x275x320 mm
Thermoblock:	Acero inoxidable/Aluminio
Presión:	15 bar
Capacidad del depósito del agua:	1 l
Longitud del cable de alimentación:	1200 mm
Peso:	5,4 kg



El aparato cumple con las siguientes directivas:

- Directiva Stand-by 1275/2008
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

ELIMINACIÓN



No deseche el aparato junto a los residuos domésticos, sino entreguelo a un centro de recogida diferenciada.

SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SELECTOR FUNCIONES (B8)	SELECTOR (A4)	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES
			<p>Cada vez que se lo enciende pulsando el interruptor general (A2) en posición I, el aparato automáticamente efectúa una autodiagnosís.</p>
			<p>El aparato se está calentando para producir café o agua caliente.</p>
			<p>El aparato ha alcanzado la temperatura ideal para producir café o agua caliente. CAFÉ: gire el selector B8 a la pos. ☕. AGUA CALIENTE: gire el selector A4 a la pos. ☕.</p>
			<p>El B8 selector está en pos. ☕: el indicador parpadea indicando que el aparato está calentándose para producir vapor.</p>
			<p>El aparato ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor. Gire el selector A4 a la pos. ☕ para iniciar la salida de vapor.</p>
			<p>Después de la salida de vapor, la temperatura es demasiado alta para preparar caffè: espere o siga el procedimiento indicado al final del párrafo "¿Cómo hacer un capuchino". Si desea, en cambio, preparar capuchino o agua caliente, proceda normalmente.</p>
			<p>Si el aparato no se utiliza durante un cierto periodo de tiempo, se apaga (stand-by): para volver a encenderlo, pulse el botón </p>

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se presentan algunas disfunciones posibles.

Si el problema no se puede resolver así como descrito, debe ponerse en contacto con la Asistencia Técnica

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende	El cable de alimentación no está colocado correctamente	Verifique que el conector de cable de alimentación esté colocado hasta el fondo en el alojamiento correspondiente del aparato; luego verifique que el enchufe esté correctamente conectado a la toma
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito de agua
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el párrafo "Limpieza del vertedor de la caldera"
	Calcar en el circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación según el párrafo relativo
	El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El portafiltro está colocado incorrectamente o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera del café espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Haga sustituir la junta de la caldera del café espresso en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas.
El portafiltro no se engancha al aparato	Se ha echado demasiado café en el filtro.	Utilice el medidor que viene con la máquina y asegúrese de utilizar el filtro correcto para el tipo de preparación.
Ruido elevado de la bomba	El depósito del agua está vacío	Llene el depósito del agua
	El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
La crema del café es clara (sale rápidamente por la boquilla)	El café molido no está bien prensado	Preense aún más el café molido
	La cantidad de café molido no es suficiente	Aumente la cantidad de café molido
	La molienda del café es gruesa	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	El café molido no es del tipo correcto	Cambie el tipo de café molido

Después de la dispensación de café, el filtro (C2, C3 o C4) permanece unido al vertedor de la caldera		Inserte nuevamente el portafiltro, luego retírelo.
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	La leche no está suficientemente fría	Use siempre leche a temperatura del frigorífico
	El espumador está sucio	Limpie meticulosamente los orificios del espumador
	Calcar en el circuito hidráulico	Realizar la descalcificación según el párrafo "Descalcificación"
El aparato se apaga	Se ha disparado el autoapagamento	Pulse el interruptor general para encender el aparato