# **H**(oenig

# **Instruction Manual**

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



# **Coffee machine**

Machine à café
Kaffeemaschine
Koffiemaker
Máquina de café expreso
Macchina per il caffè



### **ESPANOL**

# **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Para usar esta máquina de café, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, dentro de las cuales se incluyen las siguientes:

- 1. Lea todas las instrucciones del manual.
- 2. Compruebe que la tensión en la corrienre coincida con la informada en las especificaciones técnicas de su máquina de café.
- 3. El enchufe del cable de alimentación tiene una clavija central para la conexión a tierra. Asegúrese de que su tomacorriente esté aterrado.
- 4. Para protegerse de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja ninguna parte de la máquina, el cable de alimentación o el enchufe en agua.
- 5. Nunca sumerja la máquina en ningún líquido.
- 6. Retire el enchufe del tomacorriente antes de empezar a limpiar la máquina y cuando no esté en uso. Espere que la máquina se enfríe completamente antes de montar o desmontar accesorios y antes de limpiarla.
- 7. No opere ningún electrodoméstico con el cable de alimentación o el enchufe dañados, después de haberse caído o si presenta cualquier desperfecto. En estos casos, lleve la máquina al centro de servicios autorizado más cercano para que sea revisado y reparado si es necesario.
- 8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- 9. Coloque la máquina sobre una superficie plana, cuidando que el cable de alimentación no quede colgando por los bordes.
- 10. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes de la máquina.

- 11. No coloque esta máquina sobre ni cerca de superficies calientes, fuentes de calor o llamas abiertas, esto puede dañar la máquina.
- 12. Para desenchufar la máquina de la corriente, agarre el cable de alimentación firmemente por el enchufe y retírelo la corriente, nunca el cable sujetándolo por el cordón.
- 13. No utilice la máquina de café para otro fin que no sea el previsto e instálela siempre en un ambiente seco.
- 14. Tenga mucho cuidado para no quemarse con el vapor.
- 15. No toque las superficies calientes de la máquina, accesorios como la boquilla de vapor y la malla de acero se ponen extremamente calientes. Use las perillas y los mangos para manipular la máquina.
- 16. No permita que la máquina de café funcione sin agua.
- 17. NUNCA retire el portafiltro mientras extrae el café. Puede retirarlo de la máquina 10 segundos después de haber terminado la colada actual. También tenga mucho cuidado al retirarlo ya que la parte metálica estará caliente. Sujete el portafiltro por el mango y libérelo presionando la presilla de seguridad del grupo para desechar la borra. Debe tener cuidado al mover la máquina con líquidos calientes dentro.
- 18. Conecte el enchufe a la corriente antes de manipular la máquina para usarla y apague todos los interruptores antes de desconectar el enchufe después del uso.
- 19. Esta máquina puede ser utilizada por niños con 8 o más años de edad siempre que sean supervisados, hayan sido instruidos en el uso seguro de la máquina y estén conscientes de los peligros implicados. Los niños no deben limpiar o darle mantenimiento a la máquina, a menos que tengan más de 8 años y sean vigilados. Mantenga la máquina y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- 20. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.
- 21. Los niños no deben jugar con la máquina de café.
- 22. Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- las granjas
- en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- habitaciones de invitados.
- 23. No use esta máquina al aire libre.
- 24. Conserve este manual de instrucciones.
- 25. Utilice solamente las piezas de repuesto originales del fabricante. El uso de piezas no recomendadas por el fabricante puede ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- 26. Coloque la máquina de café siempre sobre superficies planas, niveladas y secas.
- 27. No utilice detergentes agresivos ni objetos afilados para limpiar la máquina de café.
- 28. No modifique esta máquina de ninguna manera.
- 29. Nunca intente apagar un incendio/llama en la máquina echando agua: primero apague la máquina, retire el enchufe del tomacorriente y cubra la llama con una tapa o una manta anti-fuego si estuviera cerca.
- 30. No utilice la máquina luego de haber sufrido una caída, si presenta señales evidentes de daños o si detecta cualquier fuga o desperfecto.

# **CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD**

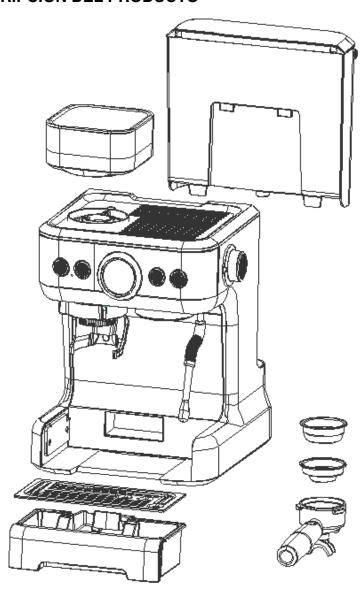
El fabricante está exento de cualquier responsabilidad por daños personales o materiales en de correncia de lo siguiente:

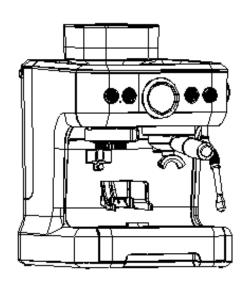
- uso de la máquina para otro propósito que no sea el previsto;
- incumplimiento de las instrucciones de uso y operación.
- alteración o modificación de cualquier parte o pieza de la máquina.
- uso indebido de piezas de repuesto no originales.

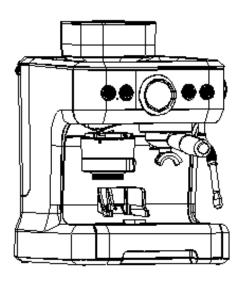
Advertencia: para evitar quemaduras o daños materiales con el vapor y el agua calientes que salen de la máquina y también para prevenir el desgaste del producto, no retire el tanque de agua ni el portafiltro cuando la máquina aun esté colando café o espumando la leche. Antes de retirar el portafiltro para desechar la borra de la última colada, asegúrese de que la máquina esté en modo de espera. Si desea agregarle más agua al tanque, presione el botón ON/OFF una única vez y los cuatro indicadores se máquina significa que apagarán. Esto la completamente apagada y es seguro el procedimiento.

Advertencia: para evitar quemaduras o lesiones graves, no toque la cubierta superior de la máquina después que haya estado funcionando durante mucho tiempo. Estas superficies se calientan bastante durante el uso.

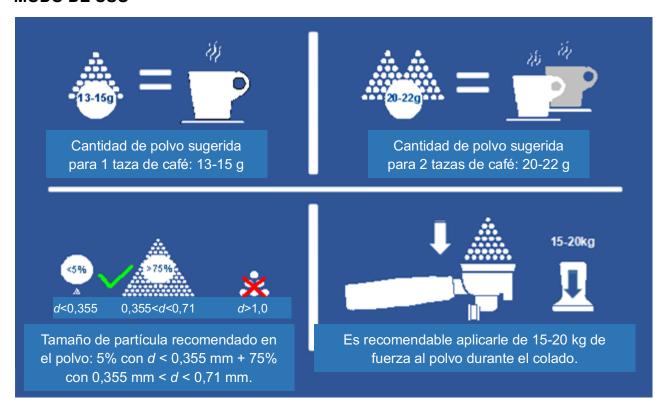
## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**





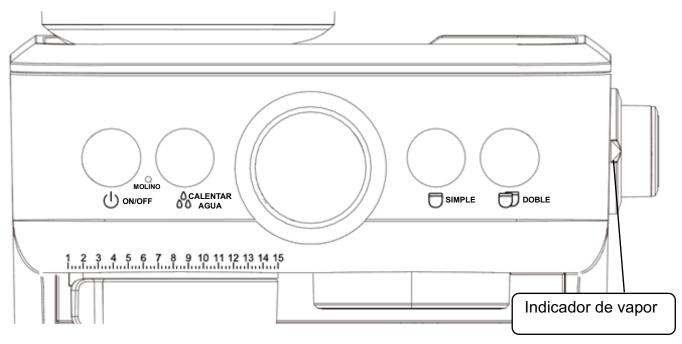


#### **MODO DE USO**





#### PANEL DE CONTROL



#### **Indicadores luminosos**

Cada botón de la máquina de café tiene un indicador de luz (LED) justamente debajo, y hay un indicador en forma de triángulo localizado en el aro de fijación de la perilla de vapor, identificado como indicador de vapor.

**Precalentamiento:** presione el botón ON/OFF una vez para encender la máquina en el modo de precalentamiento. Los cuatro indicadores luminosos parpadearán en color blanco, similar a como lo hace una lámpara de respiración. La máquina necesita alrededor de 50 segundos para el calentamiento.

**Modo de espera:** después del precalentamiento, la máquina entra en el modo de espera. Los cuatro indicadores luminosos y el indicador de vapor se iluminan fijamente en blanco, sin parpadear.

**Agua caliente:** en el modo de espera, presione una vez el botón AGUA CALIENTE para que la máquina caliente el agua disponible. En este momento, el indicador del botón ON/OFF se ilumina fijo en blanco, el indicador del botón AGUA CALIENTE parpadea en blanco, y los indicadores de taza de café SIMPLE y taza DOBLE se apagan. Presione el botón AGUA CALIENTE nuevamente para detener esta función y la máquina entra en el modo de espera.

**Preparar una taza de café:** en el modo de espera, presione el botón SIMPLE para indicarle a la máquina que preparará una sola taza de café. En este momento, el indicador ON/OFF se ilumina fijo en blanco, el indicador del botón SIMPLE parpadea en blanco y los indicadores de café DOBLE y AGUA CALIENTE se apagan. Presione el botón SIMPLE nuevamente para detener la preparación del café o espere que la máquina termine, y se entra en el modo de espera.

**Preparar dos tazas de café:** en el modo de espera, presione el botón DOBLE para indicarle a la máquina que preparará dos tazas de café. En este momento, el indicador ON/OFF se ilumina fijo en blanco, el indicador del botón DOBLE parpadea en blanco y los indicadores de café SIMPLE y AGUA CALIENTE se apagan. Presione el botón DOBLE nuevamente para detener la preparación del café o espere que la máquina termine, y se entra en el modo de espera.

**Precalentar el vaporizador:** en el modo de espera, gire la perilla de vapor hasta la posición de precalentamiento. En este momento, el indicador del botón ON/OFF se ilumina fijo en blanco, el botón del indicador de vapor (triángulo) parpadea en blanco y los indicadores de AGUA

CALIENTE, taza SIMPLE y taza DOBLE se apagan. Al cabo de un tiempo, el indicador de vapor deja de parpadear y se queda fijo en blanco, lo que significa que el vaporizador ya está precalentado.

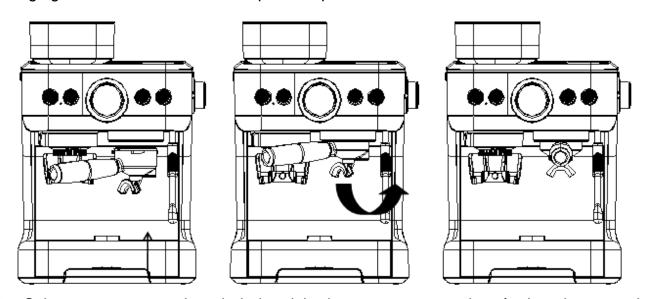
**Producir vapor:** cuando el vaporizador esté precalentado, gire la perilla de vapor hasta la posición máxima. En este momento, el indicador ON/OFF se ilumina fijo en blanco, el botón del indicador de vapor (triángulo) parpadea en blanco y los indicadores de AGUA CALIENTE, taza SIMPLE y taza DOBLE se apagan. La función de vapor está lista para el uso. Después de vaporizar su preparación, gire la perilla de vapor de vuelta a la posición de precalentamiento y el indicador de vapor vuelve al estar blanco fijo. Si no pretende vaporizar más nada, gire la perilla a la posición OFF para desactivar el vaporizador. Con esto el indicador de vapor se apaga y la máquina pasa un tiempo enfriando el vaporizador hasta que finalmente entra en el modo de espera.

**Activar el molino:** presione el botón ON/OFF con la máquina ya encendida para activar la función de moler granos de café y el indicador MOLINO se ilumina en blanco. En este momento coloque el portafiltro presurizado en el grupo de erogación y empújelo hacia adelante para moler los granos de café. Durante la molienda el indicador MOLINO parpadea en blanco. Cuando el mecanismo no está bien montado, el indicador de MOLINO parpadea en rojo y la máquina no empieza la trituración, hasta que el portafiltro esté bien colocado en su lugar.

**Modo de suspensión:** cuando la máquina de café permanece inactiva durante 30 minutos en el modo de espera, entrará automáticamente en el modo de suspensión. En este momento, todos los indicadores se apagan excepto el indicador ON/OFF que parpadea dos veces en rojo, emite dos pitidos seguidos y luego entra en inactividad. Al presionar cualquier botón en este modo, la máquina vuelve a activarse y entra automáticamente en el modo de precalentamiento.

#### ANTES DEL PRIMER USO

- 1. Verifique todos los accesorios y asegúrese de que ninguno esté con problemas o defectos.
- 2. Llene el tanque de agua con el agua apropiada para el café.
- 3. Inserte el portafiltro presurizado en la posición de cierre del grupo de erogación de la máquina, y luego gírelo en sentido anti horario para bloquearlo firmemente.



- 4. Coloque una taza encima de la bandeja de goteo y conecte la máquina al tomacorriente; la perilla de vapor debe estar en la posición OFF (vaporizador apagado); presione el botón ON/OFF para encender la máquina en el modo de precalentamiento; después del precalentamiento la máquina ya entra en el modo de espera.
- 5. Presione el botón AGUA CALIENTE para dispensar el agua caliente necesaria para el primer procedimiento, luego vuelva a presionar el mismo botón para detener la función; presione el botón

SIMPLE o DOBLE para limpiar el sistema de tuberías de la máquina con agua caliente.

6. Limpiar todas las piezas desmontables de la máquina con aqua tibia.

#### Elección del polvo apropiado

El café crudo debe estar recién molido y sometido a un tostado profundo. Es posible que deba usar polvo de café tostado francés o italiano para obtener un buen café expreso. El polvo de café puede conservar su aroma natural sólo por 7-8 días, a menos que se almacene en un recipiente sellado y se coloque en un lugar fresco. No guarde polvo de café en el refrigerador o congelador. Se recomienda moler el café en grano antes de llevarlo a la máquina de café expreso. Los granos de café enteros y tostados almacenados en un recipiente sellado, pueden mantener su fragancia fresca durante 4 semanas.

Si usted muele sus propios granos de café tostado en la máquina, es fundamental que tenga práctica, pues este paso es clave para la preparación de café expreso de calidad. Los granos deben estar finamente molidos. Puede variar el tamaño de partícula del polvo a través del selector, aunque el tamaño predeterminado de fábrica es el mejor. Cuando el café molido vaya quedando más grueso durante el uso, puede mover el selector del molino para ajustarlo a un polvo más fino.

- El café molido debe verse como sal.
- Si el polvo es demasiado fino, incluso si está comprimido, puede hacer que el café salga de la máquina de forma intermitente. Este café molido se siente como harina, demasiado fino.
- Si el polvo es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido por el café, lo que resulta en un café claro con poco aroma.

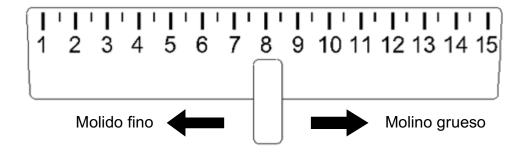
Para obtener un polvo de café uniforme y consistente, asegúrese de utilizar un molino de café de alta performance en lugar de hacerlo en la máquina.

#### **INSTRUCCIÓN DE USO**

- 1. Llene el tanque de la máquina con el agua adecuada, observe que el nivel del agua no puede exceder la marca MAX.
- 2. Conecte la máquina al tomacorriente, presione el botón ON/OFF (la perilla de vapor debe estar en la posición OFF), la máquina comienza el precalentamiento y el indicador parpadea hasta que la máquina termina este proceso, luego el indicador ON/OFF se queda encendido y la máquina entra en modo de espera.
- 3. **Moler café en granos:** presione el botón ON/OFF para activar el molino de la máquina, el indicador MOLINO se ilumina en blanco, llene el embudo con los granos de café apropiados y deslice el selector del molino hasta la posición adecuada, luego coloque el portafiltro presurizado en el grupo de erogación y empújelo ligeramente hacia adelante para moler los granos de café, hasta que haya molido la cantidad deseada para su preparación.

#### Recomendaciones:

- (1) Para preparar un café delicioso, se recomienda colocar el selector del molido de 8 a 10 y no moler de forma continua por más de 1 minuto en cada utilización.
- (2) Si el manómetro indica una presión demasiado baja durante la preparación del café, puede mover el selector en la escala para un ajuste más fino e intentar moler los granos de nuevo (vea la figura siguiente).
- (3) Si el manómetro indica una presión demasiado alta durante la preparación del café (esto impide colar el café o hace que salga demasiado fuerte), puede mover el selector en la escala para un ajuste más grueso e intentar moler los granos de nuevo (vea la figura siguiente).



- 4. **Verter agua caliente:** presione el botón AGUA CALIENTE, el indicador del botón parpadeará de color blanco y en instantes saldrá agua caliente por la boquilla de agua de la máquina. Después de dispensar 200 ml de agua caliente, la máquina se detiene automáticamente y vuelve al modo de espera. Para detener esta función manualmente a cualquier momento, presione de nuevo el botón de AGUA CALIENTE.
- 5. **Preparar una taza de café:** coloque el filtro metálico para 1 taza en el portafiltro, llénelo con 13-15 gramos de café en polvo y use un pisón para presionar el polvo con una fuerza de 10-15 kg; luego monte el conjunto del portafiltro en la posición correcta, alineado con la presilla de seguridad del grupo de erogación, y gírelo en sentido anti horario para fijarlo al grupo; coloque una taza vacía en la bandeja de goteo debajo del grupo de erogación. Presione el botón SIMPLE estando en el modo de espera, el indicador de este botón empieza a parpadear, la máquina comienza a preparar el café y el manómetro mostrará los parámetros de presión durante la preparación. Cuando la máquina termina de colar el café, el manómetro se reinicia, todos los indicadores en el panel permanecen encendidos fijos y la máquina vuelve al modo de espera.
- 6. **Preparar dos tazas de café**: coloque el filtro metálico para 2 tazas en el portafiltro, llénelo con 20-22 gramos de café en polvo y use un pisón para presionar el café con una fuerza de 10-15 kg; luego monte el conjunto del portafiltro en la posición correcta, alineado con la presilla de seguridad del grupo de erogación, y gírelo en sentido anti horario para fijarlo al grupo; coloque dos tazas vacías en la bandeja de goteo debajo del grupo de erogación, o una sola taza de mayor capacidad. Presione el botón DOBLE estando en el modo de espera, el indicador de este botón empieza a parpadear, la máquina comienza a preparar el café y el manómetro mostrará los parámetros de presión durante la preparación. Cuando la máquina termina de colar el café, el manómetro se reinicia, todos los indicadores en el panel permanecen encendidos fijos y la máquina vuelve al modo de espera.

**Recomendación:** para preparar un café expreso delicioso, le recomendamos que precaliente todos los elementos antes de empezar, incluyendo la máquina, el portafiltro, el filtro y la taza vacía para el café; de esta forma no compromete el sabor del café por falta de temperatura.

7. **Espumar la leche con vapor:** en el modo de espera, encienda el vaporizador girando la perilla de vapor hasta la posición máxima, la máquina comienza a producir vapor. El indicador de vapor parpadea de color blanco mientras se esté generando vapor. Para detener la vaporización, gire la perilla de vapor de vuela a la posición OFF y el indicador dejará de parpadear.

**Nota:** se recomienda esperar que la máquina repose por lo menos 1 minuto después de 10 minutos seguidos de vaporización, para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

8. **Ajustar el volumen de la preparación:** mantenga presionado los botones SIMPLE y DOBLE al mismo tiempo para personalizar el volumen de las tazas de café. La máquina entra en el modo personalizado y ambos indicadores parpadean al mismo tiempo. Presione el botón SIMPLE, en este momento el indicador SIMPLE sigue parpadeando, el DOBLE se mantiene encendido y la máquina comienza a llenar la taza con agua caliente hasta que usted presione nuevamente el botón SIMPLE, en la cantidad deseada. El indicador SIMPLE vuelve a quedar fijo, la máquina memoriza el volumen dispensado para una taza simple y entra de nuevo al modo personalizado.

Puede ajustar el volumen para el café doble siguiendo el mismo procedimiento. Para café simple puede ajustar el volumen de la taza entre 20-60 ml y para café doble, de 60-100 ml.

#### Notas:

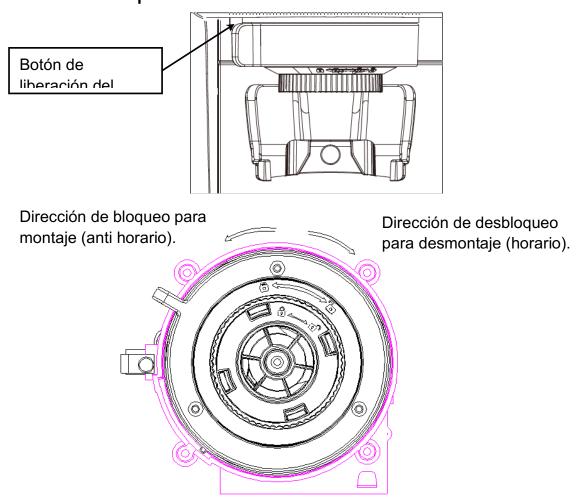
- (1) La perilla de vapor debe estar en la posición OFF durante el precalentamiento de la máquina, la preparación del café o mientras dispensa agua caliente.
- (2) Sólo podrá colar café ya sea simple o doble después de precalentar la máquina.
- (3) Presione cualquiera de los botones SIMPLE o DOBLE para detener la preparación.
- (4) Cuando quede poca agua en el tanque (menos del nivel MIN), la máquina activará una alarma y el indicador ON/OFF parpadeará; después de rellenar el tanque con agua suficiente, la máquina volverá al estado normal.
- (5) Si desea restablecer los volúmenes predeterminados de fábrica para la preparación del café, simplemente presione y mantenga presionado el botón correspondiente durante 5 segundos hasta que el indicador del botón parpadee dos veces seguidas.
- (6) Después de espumar la leche, deberá limpiar la boquilla de salida del vapor con un paño húmedo y producir vapor durante algún tiempo para evitar que la leche obstruya el interior de la tubería. En caso de obstrucción de la boquilla de vapor, puede usar una aguja limpia para dragar el orificio de la boquilla.
- (7) Después de utilizar la función vapor y vaporizar la leche, no podrá dispensar agua caliente ni preparar un nuevo café mientras la máquina esté en el ciclo de enfriamiento; podrá continuar el uso solamente cuando la máquina vuelva al modo de espera.
- (8) Cuando el flotador rojo de la bandeja de goteo se eleve por encima de la malla de goteo, significa que la bandeja está casi llena de agua, es necesario que vierta el agua a tiempo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Observación:** el molino de esta máquina de café expreso se desmonta con facilidad. A continuación, se describe el método correcto para montar y desmontar el molino.

- **Desmontaje:** presione el botón de liberación del molino como se muestra en la figura, lleve el selector de ajuste a la posición máxima (grueso) y luego gire el molino en la dirección de desbloqueo para soltarlo de la máquina, luego retire el molino verticalmente hacia arriba.
- Montaje: oriente la traba del molino con la ranura de seguridad en la máquina e inserte el molino verticalmente encima de la máquina. Mueva el selector de ajuste a la posición mínima (fino) y gire el molino en la dirección de bloqueo hasta que escuche un clic.

Cada vez que use el molino puede desmontarlo para retirar los restos de granos de café y utilizar un cepillo para eliminar el polvo de café residual.



- 1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y espere que la máquina se enfríe por completo antes de limpiarla.
- 2. Limpie la carcasa de la máquina con frecuencia utilizando apenas una esponja o paño suave húmedo y limpie también el tanque de agua, la bandeja de goteo y la malla de goteo extraíble. Seque bien todos los componentes.

**Nota:** no limpie ninguna parte de la máquina con alcohol u otros solventes. Nunca sumerja la carcasa en agua ni otros líquidos para limpiarla.

- 3. Desmonte el portafiltro metálico de la máquina girándolo en sentido horario, elimine los residuos de café del interior, luego puede limpiarlo normalmente con jabón líquido neutro. Al final debe enjuagarlo bien con abundante agua limpia. No lave el portafiltro en el lavavajillas.
- 4. Limpie todos los accesorios de la máquina con agua corriente y séquelos bien.

**Nota:** ninguno de los accesorios desmontables de la máquina de café expreso se puede lavar en el lavavajillas, tales como el tanque de agua, embudo, molino, portafiltro o partes del grupo.

# **DESCALCIFICACIÓN**

Para mantener la máquina funcionando de manera eficiente, debe descalcificarla y eliminar los sedimentos minerales con regularidad, dependiendo de la frecuencia con que use su máquina de café y la dureza del agua en su localidad. Siga las siguientes orientaciones:

- 1. Llene el tanque de la máquina con una solución descalcificadora hasta la marca de nivel MAX indicada en la máquina (la proporción de agua y descalcificador es 4:1, o siga las instrucciones en la etiqueta del frasco). Puede preparar un "descalcificador doméstico" con ácido cítrico comercial, mezclando 3 partes de ácido cítrico con 100 partes de agua.
- 2. Presione el botón ON/OFF, la máquina de café enciende en modo de precalentamiento, después de terminar el precalentamiento, el indicador del botón ON/OFF

permanece encendido.

- 3. Asegúrese de que el portafiltro esté bloqueado en el grupo de erogación.
- 4. Coloque un recipiente debajo del grupo de erogación, lo suficientemente grande (aprox. 2 L) para recibir toda el agua que saldrá por el portafiltro, la boquilla de salida de agua y por el vaporizador.
- 5. Presione y mantenga presionado el botón de AGUA CALIENTE durante 5 segundos, la máquina activará el modo de limpieza automática, luego gire la perilla de vapor a la posición MAX. Durante el proceso de limpieza automática, la solución descalcificadora fluirá por todo el sistema interno y saldrá por el portafiltro, la boquilla de agua caliente y por la tubería de vapor, en esa misma orden. Después de 10-15 minutos, la función de limpieza automática es interrumpida y la máquina se apaga automáticamente.
- 6. Después de eliminar los sedimentos de minerales, llene de nuevo el tanque con agua limpia y repita el paso 4 para purgar el sistema y drenar todo residuo de solución descalcificadora.
- 7. Después de limpiar todo, limpie también el tanque de agua y la bandeja de goteo.

## **Notas:**

(1) Durante la limpieza, debe colocar un recipiente adecuado con capacidad aproximada de 2 L en la salida del portafiltro y en la salida de agua caliente para recibir el agua del enjuague.

- (2) Durante la limpieza, la bomba de la máquina se enciende y se apaga de forma intermitente. Este es un fenómeno normal.
- (3) Durante la limpieza, la perilla de vapor debe estar en la posición MAX. La máquina puede activar de repente la limpieza de la tubería de vapor; si esto ocurre, escuchará una alarma cuando haya terminado este ciclo y la perilla de vapor estará en la posición OFF. En este momento, vuelva a encender el vaporizador girando la perilla para que el agua salga por la boquilla de vapor.
- (4) Se recomienda que realice una descalcificación cada 1000 ciclos de trabajo. Si llega a este nivel de trabajo y no ha realizado el procedimiento, la máquina emitirá una señal de recordatorio la próxima vez que la use (los cuatro indicadores del panel de control parpadearán en rojo dos veces seguidas). Haga la descalcificación.

## **GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Problema	Posible causa	Posible solución
Salideros de agua por debajo de la máquina de café.		Drene el agua de la bandeja de goteo.
	está funcionando bien.	Acuda al centro de asistencia técnica para revisar la máquina.
por los bordes del filtro.	filtro que impide el bloqueo.	Elimine el polvo de los bordes y verifique.
ácido o avinagrado.	descalcificación.	Limpie la máquina varias veces por el procedimiento en "Antes del primer uso".
	local cálido o húmedo por mucho	Use polvo de café nuevo o guarde el polvo actual en un local fresco y seco. Después de abrir un paquete de café nuevo, séllelo bien y guárdelo en el refrigerador para mantener su frescor.
	Cable de alimentación mal enchufado o no conectado.	Enchufe firmemente el cable de alimentación, si la máquina aun no enciende, acuda al centro de asistencia técnica para revisarla.
		Use tazas de café altas y estrechas para mejor resultado.
	Está usando leche desnatada.	Use leche natural, integral o semidesnatada.
	montado o flojo en el grupo.	El polvo de café no puede ser tan fino y tampoco puede exceder la capacidad máxima del filtro.
Todos los indicadores de la máquina parpadean en color rojo.	puede ser insuficiente.	Vierta agua en el tanque de la máquina hasta que pare la señal de alarma.
	normalmente y el indicador está parpadeando rojo, esta es la alarma de sobrecalentamiento. 10. Si el molino no funciona o no enciende y el indicador está parpadeando rojo, debe estar flojo o mal montado.	10. Verifique el montaje del molino y acóplelo correctamente.
granos de café hasta el ajuste más fino.	Esto es normal, podrá obtener un polvo más fino con el uso prolongado de la máquina; ajuste un tamaño de partícula mayor para el molino.	

#### **GARANTÍA**

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <a href="https://sav.hkoenig.com">https://sav.hkoenig.com</a>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

#### CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

#### EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (\*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.
- (\*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: https://sav.hkoenig.com/

## **MEDIO AMBIENTE**

#### ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France www.hkoenig.com - https://sac.hkoenig.com/ - Tél: +33 1 64 67 00 05