

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>21</b>	<b>PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA</b> .....	<b>30</b>
Símbolos utilizados en las instrucciones .....	21	Medir la dureza del agua .....	30
<b>SEGURIDAD</b> .....	<b>21</b>	Programar la dureza del agua .....	30
Advertencias fundamentales para la seguridad .....	21	<b>DATOS TÉCNICOS</b> .....	<b>30</b>
USO CONFORME A SU DESTINO .....	22	<b>ELIMINACIÓN</b> .....	<b>31</b>
Instrucciones de uso .....	22	<b>SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS</b> .....	<b>31</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b> .....	<b>22</b>	<b>SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS</b> .....	<b>33</b>
Descripción del aparato .....	22		
Descripción de los accesorios .....	22		
Significado de los pilotos .....	22		
<b>OPERACIONES PRELIMINARES</b> .....	<b>23</b>		
Control del aparato .....	23		
Instalación del aparato .....	23		
Conexión del aparato .....	23		
Primera puesta en marcha del aparato .....	23		
<b>ENCENDIDO DEL APARATO</b> .....	<b>24</b>		
<b>APAGADO DEL APARATO</b> .....	<b>24</b>		
<b>AUTOAPAGADO</b> .....	<b>24</b>		
<b>AHORRO ENERGÉTICO</b> .....	<b>24</b>		
<b>FILTRO ABLANDADOR</b> .....	<b>25</b>		
Instalación del filtro .....	25		
Remoción y sustitución del filtro ablandador .....	25		
<b>PREPARACIÓN DEL CAFÉ</b> .....	<b>25</b>		
Seleccionar el sabor del café .....	25		
Seleccionar la cantidad de café por taza .....	25		
Regular el molinillo del café .....	26		
Programar la temperatura .....	26		
Consejos para un café más caliente .....	26		
Preparación del café con café en granos .....	26		
Preparación del café con café premolido .....	27		
<b>PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO</b> .....	<b>27</b>		
Limpieza del espumador después del uso .....	27		
<b>PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE</b> .....	<b>28</b>		
<b>LIMPIEZA</b> .....	<b>28</b>		
Limpieza de la cafetera .....	28		
Limpieza del cajón de los posos de café .....	28		
Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación .....	28		
Limpieza del interior de la cafetera .....	28		
Limpieza del depósito del agua .....	29		
Limpieza de las boquillas del surtidor de café .....	29		
Limpieza del embudo para echar el café premolido .....	29		
Limpieza del grupo de infusión .....	29		
<b>DESCALCIFICACIÓN</b> .....	<b>29</b>		

## INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido la cafetera automática para café y capuchino

Esperamos que su nuevo aparato le satisfaga.

Dedique unos minutos para leer estas instrucciones para el uso. De esta forma evitará correr riesgos o causar daños a la cafetera.

### Símbolos utilizados en las instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Respete rigurosamente estas advertencias.



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



El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o de desperfectos al aparato.



El incumplimiento puede ser o es causa de escaldaduras o quemaduras.



Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

### Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda contenida en la Descripción del aparato (pág. 2-3).

### Problemas y reparaciones

Si se plantean problemas, intente en primer lugar solucionarlos siguiendo las advertencias contenidas en los párrafos "Significado de los pilotos" en la pág. 31 y "Solución de los problemas" en la pág. 33.

Si éstas no fuesen eficaces o para obtener aclaraciones más detalladas, le aconsejamos ponerse en contacto con la asistencia clientes llamando al número que se indica en la hoja "Asistencia clientes" adjunta.

Si su país no aparece entre los enumerados en la hoja, llame al número indicado en la garantía. Para eventuales reparaciones, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi. Las direcciones están en el certificado de garantía entregado con la cafetera.

## SEGURIDAD

### Advertencias fundamentales para la seguridad



Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica no se puede excluir que genere 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 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 se quiere quitar la clavija de la toma de corriente manipúlela directamente. 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.

En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica De'Longhi a fin de prevenir cualquier riesgo.

No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.

- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, desconecte el enchufe de la toma y deje que la máquina se enfríe.



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

El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años, por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o de los conocimientos necesarios siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros que el mismo comporta. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario no debe ser realizado por niños que no estén bajo vigilancia.



**¡Peligro por 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.

Cuando el aparato está encendido, no toque la superficie para tazas porque está caliente.



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

### USO CONFORME A SU DESTINO

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

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No se prevé el uso en:

- ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo
- agroturismos
- hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras
- alquiler de habitaciones

Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

### Instrucciones de 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 incumplimiento de estas instrucciones para el uso.



**Nota:**

Guarde meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas deberá entregarles también estas instrucciones de uso.

## DESCRIPCIÓN

### Descripción del aparato

(pág. 3 - A )

- A1. Panel de control
- A2. Regulador del grado de molienda

- A3. Superficie para tazas
- A4. Tapadera del recipiente de café en granos
- A5. Tapadera del embudo del café premolido
- A6. Embudo para echar el café premolido
- A7. Recipiente para granos de café
- A8. Interruptor general
- A9. Depósito del agua
- A10. Portezuela del grupo de infusión
- A11. Grupo de infusión
- A12. Dispositivo de erogación café (regulable en altura)
- A13. Cajón de los posos de café
- A14. Bandeja recogedora del líquido de condensación
- A15. Bandeja apoyatazas
- A16. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A17. Bandeja recogegotas
- A18. Espumador
- A19. Mando de vapor/agua caliente

### Descripción del panel de control

(pág. 2 - B )

- B1. Pilotos
- B2. Botón : para encender o apagar la cafetera
- B3. Botón : para preparar 1 taza de café espresso.
- B4. Botón : para preparar 2 tazas de café espresso.
- B5. Botón : para realizar un enjuague o efectuar la descalcificación.
- B6. Mando selector: gire para seleccionar la cantidad de café deseada o para seleccionar la preparación con café premolido.
- B7. Botón para suministrar vapor para la preparación de bebidas a base de leche
- B8. Botón : para preparar 1 taza de café espresso.
- B9. Botón : para preparar 2 tazas de café espresso.

### Descripción de los accesorios

(pág. 2 - C )

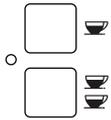
- C1. Medidor dosificador
- C2. Frasco de descalcificante
- C3. Filtro ablandador

### Significado de los pilotos

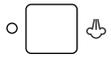
- Piloto parpadeante: indica que la cafetera se está calentando



- Indica que el aparato está suministrando 1 o 2 tazas de café espresso.



Indica que el aparato está suministrando 1 o 2 tazas de café largo.



Piloto fijo: indica que se seleccionó la función "vapor";  
Piloto parpadeante: indica que es necesario girar el mando de vapor.



Indica que en el panel de control aparece una alarma (véase el pár. "Significado de los pilotos" en la pág. 31).



Piloto fijo: indica la falta del cajón de los posos: es necesario introducirlo;  
Piloto parpadeante: indica que el cajón de los posos está lleno y es necesario vaciarlo.



Piloto fijo: Indica la falta del depósito del agua;  
Piloto parpadeante: indica que el agua en el depósito no es suficiente.



Piloto parpadeante: indica la necesidad de descalcificar el aparato (véase pár. "Descalcificación").  
Piloto fijo: indica que el aparato está realizando la descalcificación.

## ECO

Indica que la modalidad "Ahorro Energético" está activa.

## OPERACIONES PRELIMINARES

### Control del aparato

Tras haber desembalado 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.

### Instalación del aparato



**¡Atención!**

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior.  
No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura

pueda descender por debajo del punto de congelación.

- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Después de colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, asegúrese de dejar un espacio libre de por lo menos 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre de por lo menos 15 cm encima de la cafetera.
- Si el agua penetrara en el aparato podría estropearlo. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de lavabos.
- Coloque el cable de alimentación para que no se estropee con cantos cortantes o en contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

### 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 puesta a tierra eficiente.

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

### Primera puesta en marcha del aparato



**Importante:**

- La cafetera se ha controlado en la fábrica empleando café, por lo que es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. De todas maneras se garantiza que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en la sección "Programar la dureza del agua" (pág. 30).

Continúe siguiendo las instrucciones facilitadas:

- Extraiga el depósito del agua, llénelo hasta la línea MAX con agua fresca (fig. 1A) y vuelva a colocar el depósito (fig. 1B).
- Ponga bajo el espumador un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
- Conecte el aparato a la red eléctrica y ponga el interruptor general, que se encuentra en la parte de atrás del aparato, en la pos. I (fig. 3).
- En el panel de control parpadea el piloto  (fig. 4).
- Gire el mando de vapor a la posición "I" (fig. 5): el aparato suministra agua por el espumador y se apaga entonces.
- Vuelva a girar el mando del vapor a la posición "0".

La cafetera está lista para ser utilizada normalmente.

**i** *Importante :*

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, deben prepararse 4-5 cafés o 4-5 capuchinos antes de obtener buenos resultados.

## ENCENDIDO DEL APARATO

**i** *Importante :*

- Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general, que se encuentra en la parte de atrás del aparato, esté en la pos. I (fig. 3).
- Cada vez que se enciende el aparato, se realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuague que no se debe interrumpir. Únicamente después de estos ciclos, el aparato está listo.

**⚠** *Pericolo de quemaduras!*

Durante el enjuague, por las boquillas del surtidor de café sale un poco de agua caliente que se recoge en la bandeja recogegotas que se encuentra debajo. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Para encender el aparato, presione el botón  (fig. 6): el piloto correspondiente  parpadea hasta que el aparato realiza el calentamiento y el enjuague automático (en este modo, además de calentar la caldera, el aparato deja fluir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también).

El aparato se ha calentado cuando el piloto  se apaga y se encienden los pilotos correspondientes a los botones de salida del café.

## APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga el aparato, se activa un ciclo de enjuague automático, siempre que se haya preparado un café.

**⚠** *Pericolo de quemaduras!*

Durante el enjuague, sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

Para apagar el aparato, presione el botón  (fig. 6). Si está previsto, el aparato realiza el enjuague y después se apaga

**i** *Importante :*

Si no va a utilizar el aparato por un período prolongado, ponga el interruptor general en la posición 0 (fig. 3).

**⚠** *¡Atención!!*

Para evitar daños al aparato, ponga el interruptor general de la fig. 3 en la pos. 0 solo tras haber apagado el aparato con el botón .

## AUTOAPAGADO

La máquina ha sido programada para efectuar el autoapagado tras 2 horas de inactividad. Se puede modificar este intervalo de tiempo para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1, 2 o 3 horas.

Para programar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

1. Presione el botón  y manténgalo presionado hasta que se enciendan los pilotos.
2. Presione el botón  (a la izquierda del mando) hasta que se enciendan completamente los pilotos correspondientes al número de horas después de las cuales el aparato se debe apagar automáticamente:

15 minutos **ECO**

30 minutos **ECO** 

1 hora **ECO** 

2 horas **ECO** 

3 horas **ECO** 

3. Presione el botón  (a la derecha del mando) para confirmar la selección: los pilotos se apagan.

## AHORRO ENERGÉTICO

Esta función permite activar o desactivar la modalidad de ahorro energético. Cuando la función está activada, garantiza un menor consumo energético, de acuerdo con las normativas europeas vigentes.

La modalidad de ahorro energético está activa cuando el piloto verde ECO está encendido (fig.7).

1. Con la cafetera apagada pero con el interruptor general en la pos. I (fig. 3), presione el botón  y manténgalo presionado hasta que se enciende el piloto **ECO** (fig. 7).
2. Para desactivar la función, presione el botón  (a la izquierda del mando): el piloto **ECO** parpadea.
3. Para reactivar la función, vuelva a presionar el botón  (a la izquierda del mando): el piloto **ECO** se enciende de manera fija.
4. Presione el botón  (a la derecha del mando) para confirmar la selección: el piloto **ECO** se apaga.

**i** *Importante :*

En modalidad de ahorro energético la máquina podría requerir algunos segundos de espera antes de suministrar el primer café, porque necesita más tiempo para precalentarse.

## FILTRO ABLANDADOR

Algunos modelos cuentan con el filtro ablandador: si su modelo no cuenta con dicho filtro, le recomendamos comprarlo en un centro de asistencia autorizado De'Longhi.



**¡Atención!**

- Guárdese en un lugar fresco y seco, y no exponer al sol.
- Cuando se abra el envase use inmediatamente el filtro.
- Quite el filtro antes de descalcificar la máquina.

Para el uso correcto del filtro, siga las instrucciones que encontrará a continuación.

### Instalación del filtro

1. Quite el filtro del envase y enjuáguelo con aprox. 0,5 L de agua corriente (fig. 8)
2. Gire el disco del indicador de fecha para poder ver los próximos 2 meses de uso (fig. 9).



**Importante:**

el filtro dura dos meses si el aparato se utiliza regularmente, pero si la cafetera no se utiliza y el filtro permanece instalado dura al máximo tres semanas.

3. Extraiga el depósito de la cafetera y llénelo de agua (fig. 1A).
4. Introduzca el filtro en el depósito del agua y sumérjalo por completo, inclinándolo para que las burbujas de aire salgan (fig. 10).
5. Introduzca el filtro en el respectivo soporte y presiónelo hasta el fondo (fig. 11).
6. Vuelva a cerrar el depósito con la tapadera (fig. 12), y ponga entonces nuevamente el depósito en la cafetera.
7. Coloque debajo del espumador un recipiente con capacidad mínima de 100 ml.
8. Gire el regulador de vapor en posición I para dejar salir el agua caliente.
9. Deje que la máquina purgue agua caliente por algunos segundos, hasta que el flujo de agua deje de ser estable, entonces coloque el regulador en posición 0.



**Importante:**

Puede suceder que una sola purga de agua caliente no sea suficiente para instalar el filtro y durante la instalación se enciendan los pilotos:



En dicho caso, repita la instalación desde el punto 8.

El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

## Remoción y sustitución del filtro ablandador

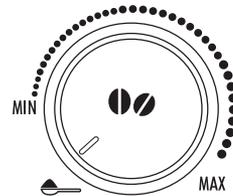
Cuando transcurran los dos meses de duración (ver indicador de fecha), o si no se utiliza el aparato por 3 semanas, es necesario quitar el filtro del depósito y eventualmente sustituirlo con un filtro nuevo, repitiendo la operación descrita en el párrafo precedente.

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

### Seleccionar el sabor del café

Regule el mando selector del sabor del café (B6) para configurar el gusto deseado: cuando se gira en sentido horario aumenta la cantidad de café en granos que la cafetera muele y el sabor del café que se obtiene es más fuerte.

Con el mando situado en el MIN se obtiene un café extra-suave; con el mando situado en el MAX se obtiene un café extra-fuerte.



**Importante:**

- Cuando utilice la cafetera por primera vez, haga varios tentativos y prepare más de un café para determinar la posición correcta del selector.
- Preste atención a no girar demasiado hacia el MAX, de lo contrario se corre el riesgo de que el café salga demasiado lentamente (gotea), sobre todo cuando se preparan simultáneamente dos tazas de café.

### Seleccionar la cantidad de café por taza

La cafetera se ha programado en la fábrica para distribuir automáticamente las siguientes cantidades de café:

- café espresso, si se presiona el botón  (≈40ml);
- café largo, si se presiona el botón  (≈120ml);
- dos cafés espresso, si se presiona el botón ;
- dos cafés largos, si se presiona el botón .

Si quiere modificar la cantidad de café (que la máquina distribuye automáticamente en la taza), lleve a cabo el siguiente procedimiento:

- presione y mantenga presionado el botón del cual se desea modificar la longitud, hasta que el piloto correspondiente parpadea y la cafetera empieza a preparar el café: entonces suelte el botón;

- en cuanto el café en la taza alcanza el nivel deseado, presione otra vez el mismo botón para memorizar la nueva cantidad.

Entonces, presionando ese botón, la cafetera memoriza las nuevas programaciones.

### Regular el molinillo del café

El molinillo del café no se debe regular, al menos al principio, porque se ha programado en la fábrica para obtener una preparación correcta del café.

Sin embargo, si después de haber preparado los primeros cafés, el café sale con poco cuerpo y poca crema o demasiado lentamente (gotea), se debe realizar una corrección con el regulador del grado de molienda (fig. 13).

#### **Importante:**

El regulador se debe girar solamente cuando el molinillo de café está funcionando.



Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario de una posición.

Para que el café salga con más cuerpo y mejore el aspecto de la crema, gire el regulador en sentido antihorario de una posición (no más de una posición a la vez, para evitar que el café salga luego goteando).

El efecto de esta corrección se nota solamente después de haber preparado por lo menos 2 cafés seguidos. Si tras esta regulación no se obtiene el resultado deseado, habrá que repetir la corrección girando el mando otra posición.

### Programar la temperatura

Si desea modificar la temperatura del agua con la cual se prepara el café, lleve a cabo el siguiente procedimiento:

1. Con la cafetera apagada pero con el interruptor general en la pos. I (fig. 3), presione el botón   y manténgalo presionado hasta que se enciendan los pilotos en el panel de control;

2. Presione el botón   para seleccionar la temperatura deseada:



3. Presione el botón   para confirmar la selección; los pilotos se apagan.

### Consejos para un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

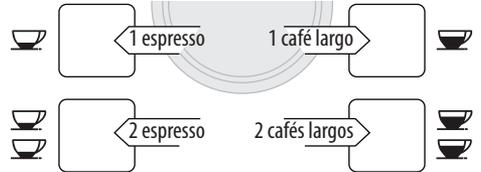
- realice un enjuague, antes de la preparación, presionando el botón   por el surtidor sale agua caliente que calienta el circuito interno de la cafetera y aumenta la temperatura del café;
- calentar las tazas con agua caliente (utilizar la función agua caliente).
- programe una temperatura más alta del café (ver párr. "Programar la temperatura").

### Preparación del café con café en granos

#### ¡Atención!!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y dañarlo.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (fig. 9).
2. Coloque bajo las boquillas del dispositivo surtidor de café:
  - 1 taza, si desea 1 café (fig. 10);
  - 2 tazas, para 2 cafés (fig. 11).
3. Baje el surtidor para acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma, se obtiene una crema mejor (fig. 12).
4. Presione el botón correspondiente a la preparación deseada:



5. La preparación empieza y en el panel de control permanece encendido el piloto correspondiente al botón seleccionado.

Cuando acaba la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

#### **Importante:**

- Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando uno de los botones de salida.
- En cuanto termina la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, es suficiente mantener presionado (en no más de 3 segundos) uno de los botones de salida del café.

#### **Importante:**

Para obtener un café más caliente, consulte el párrafo "Consejos para un café más caliente".



**¡Atención!**

- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos recogidos en el capítulo “Solución de los problemas” (pág. 33).
- Durante el uso, en el panel de control podrían encenderse los pilotos cuyo significado se muestra en el párrafo “Significado de los pilotos” (pág. 32).

### Preparación del café con café premolido



**¡Atención!!**

- No introduzca nunca café en granos en el embudo del café premolido, de lo contrario la cafetera podría dañarse.
- No eche nunca café premolido en la cafetera apagada, para evitar que se disperse en el interior de la misma y la ensucie. En este caso la cafetera se podría estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café, porque se puede ensuciar la cafetera o se puede obstruir el embudo.



**Importante :**

Cuando se utiliza café premolido, se puede preparar solamente una taza de café a la vez.

1. Asegúrese de que la cafetera esté encendida.
2. Gire el mando selector del sabor del café en sentido antihorario hasta el tope, en la posición ☞ (fig. 18).
3. Asegúrese de que el embudo no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café premolido (fig. 19).
4. Coloque una taza bajo las boquillas del dispositivo surtidor de café.
5. Presione el botón de preparación 1 taza deseada (☞ o ☞).
6. La preparación empieza.

### PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO



**Pericolo de quemaduras!**

Durante estas preparaciones sale vapor: preste atención a no quemarse.

1. Para un capuchino, prepare el café en una taza grande;
2. Llene un recipiente, preferentemente con asas para no quemarse, con unos 100 gramos de leche para cada capuchino que se desea preparar. Al elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que la leche crecerá el doble o el triple de su volumen.



**Importante :**

Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura del frigorífico (alrededor de 5 °C). Para evitar que la leche tenga poca espuma, o burbujas grandes, limpie siempre el espumador como se describe en el párrafo “Limpieza del espumador después del uso”.

3. Presione el botón ☞; parpadea el piloto ☞.
4. Sumerja el espumador en el recipiente de leche (fig. 20).
5. Después de unos segundos, cuando parpadea el piloto ☞ lampeggia, ruotare la manopola vapore in pos. I (fig. 5). El vapor sale por el espumador dándole un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen;
6. Para obtener una espuma más cremosa, haga girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba. (Se recomienda no dejar que el vapor salga durante más de 3 minutos seguidos);
7. Una vez obtenida la espuma deseada, interrumpa la salida del vapor llevando el mando del vapor a la posición 0.



**Pericolo De quemaduras!**

Apague el vapor antes de extraer el recipiente con la leche montada, para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de leche hirviendo

8. Vierta la leche montada en el café que se ha preparado previamente. El capuchino está listo: endulce a su gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de chocolate en polvo.

### Limpieza del espumador después del uso

Limpie el espumador después de cada uso, para evitar que se acumulen restos de leche o que se obstruya.

1. Sitúe un recipiente bajo el espumador y deje salir un poco de agua por algunos segundos girando el mando de vapor en la posición I (fig. 5). Entonces, ponga el mando de vapor en la posición 0 para interrumpir la salida de agua caliente.
2. Espere algunos minutos a que el espumador se enfríe, luego, sostenga con una mano, el tirador del tubo del espumador de manera que no se mueva y, con la otra, gire en sentido antihorario (fig. 21) y extraiga el espumador tirando de él hacia abajo.
3. Saque también la boquilla del vapor tirando de esta hacia abajo (fig. 22).
4. Controle que los agujeros indicados por la flecha en la fig. 23 no estén obstruidos. De ser necesario, límpielos usando un alfiler.
5. Lave meticulosamente los elementos del espumador con una esponja y agua tibia.
6. Vuelva a montar la boquilla, y a introducir el espumador en la misma girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.

## PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE



*Pericolo de quemaduras!*

No deje la cafetera sin vigilancia cuando sale el agua caliente. El tubo de salida del agua caliente se calienta durante la salida por lo que se debe tocar solamente la empuñadura del dispositivo de erogación.

1. Sitúe un recipiente bajo el espumador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
2. Gire el mando de vapor a la posición I: inicia la salida.
3. Interrumpa la salida poniendo el mando de vapor en la posición 0.



*Importante:*

Si la modalidad "Ahorro energético" está activada, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.

## LIMPIEZA

### Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- cajón de los posos de café (A13),
- bandeja recogegotas (A17) y bandeja recogedora del líquido de condensación (A14),
- depósito del agua (A9),
- boquillas del dispositivo surtidor de café (A12),
- embudo para echar el café premolido (A6),
- el interior de la máquina (accesible después de abrir la portezuela del grupo de infusión (A10))
- el grupo de infusión (A11).



*¡Atención!!*

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos o alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no es necesario utilizar aditivos químicos para la limpieza de la cafetera. El descalcificador aconsejado por De'Longhi es a base de componentes naturales y completamente biodegradable.
- Ningún componente del aparato debe lavarse en el lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

### Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el piloto  parpadea, es necesario vaciar y limpiar el cajón de posos. Mientras no se realice la limpieza del cajón

de posos, el piloto se mantendrá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Extraiga la bandeja recogegotas (fig. 24), vacíela y límpiela.
- Vacíe y limpie meticulosamente el contenedor de los residuos teniendo cuidado de eliminar todos los restos que puedan haberse acumulado en el fondo.
- Controle también la bandeja recogedora de líquido de condensación de color rojo y, si está llena, vacíela.



*¡Atención!!*

Cuando se extrae la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno.

De no hacerlo, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos podría llenarse más de lo previsto y obstruir la cafetera.

### Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación



*¡Atención!!*

Si la bandeja recogegotas no se vacía periódicamente, el agua se puede derramar por el borde y penetrar en el interior de la cafetera o en los lados. Esto puede estropear la cafetera, la superficie de apoyo o la zona circundante.

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel del agua contenida (fig. 25). Antes de que dicho indicador empiece a sobresalirse de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja recogegotas y limpiarla.

Para extraer la bandeja recogegotas:

1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (fig. 24);
2. Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos;
3. Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación y, si está llena, vacíela.
4. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café.

### Limpieza del interior de la cafetera



*¡Peligro de descargas eléctricas!*

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, se debe apagar la máquina (véase "Apagado") y desenchufar de la red eléctrica. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

1. Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el interior de la cafetera (al cual se accede al retirar la bandeja recogegotas) no esté sucio. De ser nece-

- sario, utilice una esponja para eliminar los restos de café.
- Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 26).

### Limpeza del depósito del agua

Limpe periódicamente (una vez al mes aproximadamente) el depósito del agua (A9) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.

### Limpeza de las boquillas del surtidor de café

- Limpe las boquillas de salida del café usando una esponja o un paño (fig. 27).
- Controle que los agujeros del surtidor de café no estén obstruidos. De ser necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 28).

### Limpeza del embudo para echar el café premolido

Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café premolido no esté obstruido. De ser necesario, elimine los restos de café.

### Limpeza del grupo de infusión

El grupo de infusión (A11) debe limpiarse por lo menos una vez al mes.



**¡Atención!**

El grupo de infusión no puede extraerse cuando la cafetera está encendida.

- Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase "Apagado del aparato", pág. 24).
- Extraiga el depósito del agua.
- Abra la portezuela del grupo de infusión (fig. 29) ubicada en el costado derecho.
- Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de color rojo y al mismo tiempo extraiga el grupo de infusión (fig. 30).



**¡Atención!**

Limpe el grupo de infusión sin usar detergentes ya que podría estropearse.

- Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
- Limpe los restos de café que hayan quedado en el soporte del grupo de infusión.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo de infusión en el soporte; a continuación presione sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche.



**Importante:**

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas como se muestra en la figura.

- Tras haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones

rojos sobresalgan.

- Cierre la portezuela del grupo de infusión.
- Extraiga el depósito del agua.

### DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique la cafetera cuando en el panel de control parpadea el piloto (fig. 31).



**¡Atención!**

El descalcificante contiene ácidos que pueden irritar la piel y los ojos. Respete rigurosamente las advertencias de seguridad del fabricante, indicadas en el recipiente del descalcificante, y las advertencias relativas al comportamiento que se debe adoptar en caso de contacto con la piel o con los ojos.

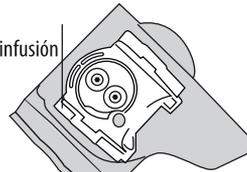


**Importante:**

Utilice exclusivamente descalcificante De'Longhi. No utilice por ningún motivo descalcificantes con base sulfónica o acética, ya que en ese caso la garantía pierde toda validez. La garantía pierde validez también si la descalcificación no se realiza regularmente.

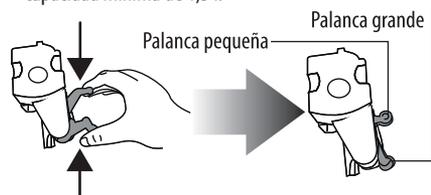
- Encienda la cafetera y espere a que esté lista para el uso.
- Vacíe el depósito del agua (A12) y quite el filtro ablandador, si está presente.
- Eche en el depósito del agua el descalcificante hasta alcanzar el nivel **A** (que corresponde a un envase de 100 ml)

Soporte del grupo de infusión

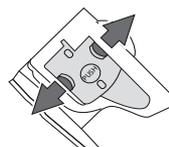


indicado en el revés del depósito (fig. 32A); y eche entonces agua hasta alcanzar el nivel **B** (fig. 32B).

Coloque bajo el espumador un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 l.



- Espera a que se enciendan de manera fija los pilotos de salida del café.



### ¡Atención! Peligro de quemaduras!

Por el espumador sale agua caliente con ácidos. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Presione el botón  y manténgalo presionado por 5 segundos para confirmar que se ha echado la solución y activar la descalcificación: El piloto en el interior del botón permanece encendido de manera fija para indicar el inicio del programa de descalcificación y el piloto  parpadea para indicar que se debe poner el mando de vapor en la posición I.
- Gire el mando de vapor en sentido antihorario a la posición I: la solución descalcificante sale del espumador y empieza a llenar el recipiente que está debajo. El programa de descalcificación realiza automáticamente toda una serie de enjuagues a intervalos, para eliminar la cal. Entre un enjuague y el sucesivo es normal que transcurran muchos minutos durante los cuales la cafetera permanece inactiva.

Después de 30 minutos aproximadamente, se vacía el depósito del agua y parpadean los pilotos  y ; gire el mando de vapor en sentido horario hasta el tope a la posición 0.

El aparato está listo entonces para un proceso de enjuague con agua fresca.

- Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificante y colóquelo de nuevo vacío bajo el espumador.
- Extraiga el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bajo el grifo, llénelo de agua limpia y vuelva a colocarlo; el piloto  parpadea.
- Gire el mando de vapor en sentido antihorario a la posición I (fig. 5). El agua caliente sale por el dispositivo surtidor.
- Cuando el depósito del agua se haya vaciado completamente, se enciende el piloto .
- Gire el mando a la posición 0: se apaga el piloto  . Vuelva a llenar el depósito del agua y la cafetera estará lista para el uso.

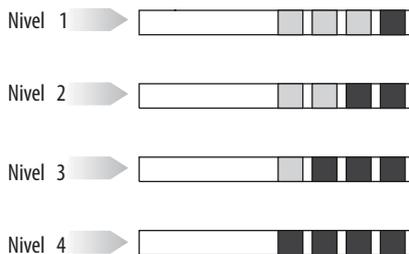
## PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA

La operación de descalcificación es necesaria después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua.

La cafetera se ha programado en la fábrica para el nivel 4 de dureza. Si se desea, se puede programar la cafetera en base a la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones, para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

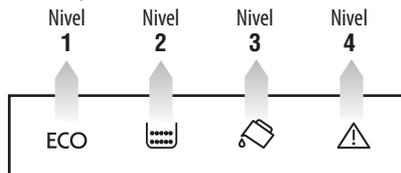
## Medir la dureza del agua

- Saque del paquete la tira reactiva "TOTAL HARDNESS TEST" que se ha entregado junto con el manual en idioma inglés.
- Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo aproximadamente.
- Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Después de alrededor de un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados de color rojo, en función de la dureza del agua; cada cuadrado corresponde a un nivel.



## Programar la dureza del agua

- Asegúrese de que la máquina esté apagada (pero conectada a la red eléctrica y con el interruptor general en la posición I);
- Presione el botón Pulsar   y manténgalo presionado por al menos 5 segundos: los pilotos     se encienden simultáneamente;
- Presione el botón  (a la izquierda del mando) para programar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).



- Presione el botón  (a la derecha del mando) para confirmar la selección.

La cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

## DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A
Potencia absorbida:	1450 W
Presión:	15 bar
Capacidad máx. del depósito de agua:	1,8 litros
Dimensiones LxHxP:	238x340x430 mm

Longitud del cable: 1,15 m  
 Peso: 9,1 kg  
 Capacidad máx. del recipiente del café en granos: 250 g

## ELIMINACIÓN

 En cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/CE, no elimine el aparato junto a los residuos domésticos, ha de entregarlo a un centro oficial de recogida selectiva.

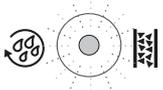


El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008;
- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas;
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas;
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.

## SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS

PILOTO VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
 <b>INTERMITENTE</b>	El agua en el depósito no es suficiente.	Llene el depósito del agua y colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
 <b>INTERMITENTE</b>	El depósito no está puesto correctamente.	Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.
 <b>INTERMITENTE</b>	El cajón de los posos (A13) de café está lleno.	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas, límpielos y vuelva a colocarlos. Importante: cuando se extrae la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. De no hacerlo, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se podría llenar más de lo previsto y obstruir la cafetera.
 <b>INTERMITENTE</b>	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos.	Extraiga la bandeja recogegotas y coloque el cajón de los posos.
 <b>INTERMITENTE</b>	La molienda es demasiado fina y por tanto el café sale demasiado lentamente o no sale.	Repita la salida de café y gire el regulador de molienda (fig. 10) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando. Si después de preparar por lo menos 2 cafés, el café sigue saliendo demasiado lentamente, repita la corrección girando el mando regulador a la posición sucesiva (véase regulación del molinillo pág. 26). Si el problema persiste, gire el mando de vapor a la posición I y deje salir un poco de agua por el espumador.

 <p><b>INTERMITENTE</b></p>	<p>Se ha seleccionado la función "café premolido", pero no se ha echado el café premolido en el embudo.</p>	<p>Eche el café premolido en el embudo o desactive la función del café premolido.</p>
 <p><b>INTERMITENTE</b></p>	<p>Indica que es necesario descalcificar la cafetera.</p>	<p>Es necesario realizar lo más rápido posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "Descalcificación".</p>
 <p><b>INTERMITENTE</b></p>	<p>Se ha echado demasiado café.</p>	<p>Seleccione un sabor más ligero o disminuya la cantidad de café premolido y luego haga salir nuevamente el café.</p>
 <p><b>INTERMITENTE</b></p>	<p>Se ha acabado el café en granos.</p>	<p>Llene el recipiente del café en granos.</p>
	<p>El embudo para echar el café premolido está obstruido.</p>	<p>Vacíe el embudo utilizando un cuchillo, como se describe en la sec. "Limpieza del embudo para echar el café".</p>
 <p><b>INTERMITENTE</b></p>	<p>Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión.</p>	<p>Coloque el grupo de infusión como se describe en el párrafo "Limpieza del grupo de infusión".</p>
	<p>La cafetera está muy sucia.</p>	<p>Limpie cuidadosamente la cafetera como se describe en el pár. "limpieza y mantenimiento". Si después de la limpieza, la cafetera todavía muestra el mensaje, diríjase a un centro de asistencia.</p>

## SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.

Si no puede resolverse el problema en el modo descrito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café no está caliente.	Las tazas no se han precalentado.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.(IMPORTANTE: se puede utilizar la función agua caliente) o enjuague.
	El grupo de infusión se ha enfriado porque han pasado 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión presionando el botón   enjuague.
El café tiene poco cuerpo o poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el regulador de molienda de una posición en sentido antihorario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 8). Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase párrafo "regular el molinillo de café", pág. 26).
	El café no es adecuado.	Use café para cafeteras de café espresso.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire el regulador de molienda de una posición en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 8). Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase párrafo "regular el molinillo de café", pág. 26).
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo surtidor.	Las boquillas están obstruidas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes.
La leche montada presenta burbujas grandes	La leche no está suficientemente fría o no es semidesnatada.	Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura de frigorífico (a unos 5 °C). Si aún no obtiene un buen resultado, pruebe a cambiar la marca de la leche.
La leche no está montada	El espumador está sucio.	Realice la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del espumador después del uso" (pág. 28).
La salida de vapor se interrumpe durante el uso	Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor después de 3 minutos.	Espere algunos minutos y sucesivamente reactive la función de vapor.
El aparato no se enciende	La clavija no está conectada al enchufe.	Conecte la clavija al enchufe.
	El interruptor general (A8) no está encendido.	Presione el interruptor general en la posición I (fig. 1).