107 SEGURIDAD 98 108 109 107 107 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108 107 108
2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 99 10.1 Llenado y enganche del recipiente de la leche 107 2.2 USO CONFORME A SU DESTINO 99 10.2 Regulación de la cantidad de espuma 107 10.3 Preparación automática de bebidas a base de leche 108 10.4 Limpieza del recipiente de la leche 108 10.5 Letras entre paréntesis 99 3.1 Letras entre paréntesis 99 3.2 Problemas y reparaciones 99 3.3 Descarga la Appl 100 100 11.5 PRECRIPCIÓN 100 12.5 ALIDA DE AGUA CALIENTE 11.5 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor 13.3 13.4 13.5
2.1 Simbolos utilizados en estas instrucciones. 99 2.2 USO CONFORME A SU DESTINO 99 99 3.3 Instrucciones de uso 99 99 3.1 Letras entre paréntesis 99 3.2 Problemas y reparaciones 99 3.2 Problemas y reparaciones 99 3.3 jDescarga la App! 100 100 4.1 Descripción del aparato (pág. 3 - A) 100 12. SALIDA DE AGUA CALIENTE 1 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. SALIDA VAPOR 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche 100 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor 13. Consejos sobre la manera de usar el vapor 13. Consej
10.2 Regulación de la cantidad de espuma
10.3 Preparación automática de bebidas a base de leche 108
Second S
3.1 Letras entre paréntesis
3.2 Problemas y reparaciones
11. FUNCIÓN TÉ.
4. DESCRIPCIÓN
13. SALIDA VAPOR 13. 13. 14.2 Descripción de la homepage (panorámica principal) (pág. 2 - B) 100 100 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 13.2 Limpieza del café frío 111 15.2 Preparación del a espuma de leche fría 112 15.3 Concexión del aparato 101 15.4 Primera puesta en marcha del aparato 101
4.2 Descripción de la homepage (panorámica principal) (pág. 2 - B) 100 13.1 Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche. 109 4.3 Descripción de los accesorios 100 13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 4.4 Descripción "Mix Jarras" 100 14. PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CALIENTE 1 5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 15. PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS FRÍAS 1 5.1 Control del aparato 101 15.1 Preparación del café frío 111 5.2 Instalación del aparato 101 15.2 Preparación del a espuma de leche fría 112 5.3 Conexión del aparato 101 15.2 Preparación del a espuma de leche fría 112 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 15.2 Preparación del café frío 111 15.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18. LIMPIEZA 1 8.1 Enjuague 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de cafée 114 8.2 Descalcificación 102 18.4 Limpieza del cajón de los posos de c
4.2 Descripción de la homepage (panorámica principal) (pág. 2 - B) 100 4.3 Descripción de los accesorios 100 4.4 Descripción del recipiente de la leche 100 4.5 Descripción "Mix Jarras" 100 5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 5.1 Control del aparato 101 5.2 Instalación del aparato 101 5.3 Conexión del aparato 101 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 6. ENCENDIDO DEL APARATO 101 8.1 Enjuague 102 8.2 Descalcificación 102 8.3 Filtro agua 102 8.4 Valores bebidas 102 8.5 Regulación de la hora 103 8.6 Autoencendido 103 8.7 Autoapagado (standby) 103 8.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del surtidor de agua caliente/vapor después del uso 109 15. PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CALIENTE.
4.3 Descripción de los accesorios 100 4.4 Descripción del recipiente de la leche 100 4.5 Descripción "Mix Jarras" 100 5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 5.1 Control del aparato 101 5.2 Instalación del aparato 101 5.3 Conexión del aparato 101 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 6. ENCENDIDO DEL APARATO 101 7. APAGADO DEL APARATO 102 8.1 Enjuague 102 8.2 Descalcificación 102 8.3 Filtro agua 102 8.4 Valores bebidas 102 8.5 Regulación de la hora 103 8.6 Autoencendido 103 8.7 Autoapagado (standby) 103 8.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café 13.2 Limpieza del surtidor de agua caleiente/vapor después del uso
4.4 Descripción del recipiente de la leche 100 después del uso 109 4.5 Descripción "Mix Jarras" 100 14. PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CALIENTE 1 5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 15. PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS FRÍAS 1 5.1 Control del aparato 101 15.1 Preparación del café frío 111 5.2 Instalación del aparato 101 15.2 Preparación del acafé frío 111 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 6. ENCENDIDO DEL APARATO 101 101 18. LIMPIEZA 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 18.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 1 8.1 Enjuague 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.6 Autoencendido 103 18.6 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del embudo para ech
4.5 Descripción "Mix Jarras" 100 14. PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CALIENTE 1 5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 15. PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS FRÍAS 1 5.1 Control del aparato 101 15.1 Preparación del café frío 111 5.2 Instalación del aparato 101 15.2 Preparación del café frío 111 5.3 Conexión del aparato 101 15.2 Preparación de la espuma de leche fría 112 6. ENCENDIDO DEL APARATO 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18. LIMPIEZA 1 8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 18. 2 Limpieza del circuito interno de la máquina 114 18.4 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.5 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del embudo para echar el café 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
5. OPERACIONES PRELIMINARES 101 15. PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS FRÍAS 1 5.1 Control del aparato 101 15.1 Preparación del café frío 111 5.2 Instalación del aparato 101 15.2 Preparación del café frío 111 5.3 Conexión del aparato 101 15.2 Preparación de la espuma de leche fría 112 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 7 APAGADO DEL APARATO 101 18. LIMPIEZA 1 8.1 Enjuague 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.4 Valores bebidas 102 18.4 Limpieza del la bandeja recogegotas 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.8 Lim
5.1 Control del aparato
5.2 Instalación del aparato 101 15.2 Preparación de la espuma de leche fría112 5.3 Conexión del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 17. MEMORIZAR EL PROPIO PERFIL 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 18.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 114 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.4 Valores bebidas 102 18.4 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.7 Limpieza del embudo para echar el café
5.3 Conexión del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 17. MEMORIZAR EL PROPIO PERFIL 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18. LIMPIEZA 1 8.1 Enjuague 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del circuito interno de la máquina 114 8.4 Valores bebidas 102 18.4 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.6 Autoencendido 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
5.3 Conexión del aparato 101 16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 1 5.4 Primera puesta en marcha del aparato 101 17. MEMORIZAR EL PROPIO PERFIL 1 7. APAGADO DEL APARATO 102 18. LIMPIEZA 1 8.1 Enjuague 102 18.1 Limpieza de la cafetera 113 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del circuito interno de la máquina 114 8.3 Filtro agua 102 18.4 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 18.7 Limpieza del las boquillas del surtidor de café 1
5.4 Primera puesta en marcha del aparato
6. ENCENDIDO DEL APARATO 101 7. APAGADO DEL APARATO 102 8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 8.1 Enjuague 102 8.2 Descalcificación 102 8.3 Filtro agua 102 8.4 Valores bebidas 102 8.5 Regulación de la hora 103 8.6 Autoencendido 103 8.7 Autoapagado (standby) 103 8.8 Calientatazas 103 103 104 104 105 105 106 106 107 107 108 108 109 109 100 100 100 100 100 101 100 102 100 103 100 104 100 105 100 106 100 107 100 108 100 109 100 100
7. APAGADO DEL APARATO 102 8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 8.1 Enjuague 102 8.2 Descalcificación 102 8.3 Filtro agua 102 8.4 Valores bebidas 102 8.5 Regulación de la hora 103 8.6 Autoencendido 103 8.7 Autoapagado (standby) 103 8.8 Calientatazas 103 18.9 Limpieza de la cafetera 113 18.0 Limpieza del cajón de los posos de café 114 18.5 Limpieza de la bandeja recogegotas 114 18.6 Limpieza del interior de la máquina 115 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 115 18.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ 102 18.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 114 8.1 Enjuague 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café 114 8.3 Filtro agua 102 18.4 Limpieza de la bandeja recogegotas 114 8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 18.7 Limpieza del embudo para echar el café
8.1 Enjuague 102 114 8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café
8.2 Descalcificación 102 18.3 Limpieza del cajón de los posos de café
8.3 Filtro agua 102 18.4 Limpieza de la bandeja recogegotas 114 8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 115 8.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
8.4 Valores bebidas 102 18.5 Limpieza del interior de la máquina 114 8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 115 8.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
8.5 Regulación de la hora 103 18.6 Limpieza del depósito de agua 115 8.6 Autoencendido 103 18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 8.7 Autoapagado (standby) 103 115 8.8 Calientatazas 103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
8.6Autoencendido10318.7Limpieza de las boquillas del surtidor de café.8.7Autoapagado (standby)1031158.8Calientatazas10318.8Limpieza del embudo para echar el café
8.8 Calientatazas103 18.8 Limpieza del embudo para echar el café
8.9 Aborro energético 103 premolido 115
0.5 Anono chergetico
8.10 Temperatura café
8.11 Dureza del agua
8.12 Selección del idioma104 18.11Limpieza de la boquilla de agua caliente/
8.13 Señal acústica
8.14 Iluminación taza
8.15 Fondo
8.16 Bluetooth
8.17 Vaciado circuito
8.18 Valores de fábrica105 20.2 Programación de la dureza del agua118
8.19 Estadísticas
9. PREPARACIÓN DEL CAFÉ
9.1 Selección del aroma del café105 21.2 Cambio del filtro119
9.2 Selección de la cantidad de café105 21.3 Extracción del filtro119
9.3 Preparación del café con café en granos 106 22. DATOS TÉCNICOS
9.4 Preparación del café con café premolido106 23. ELIMINACIÓN
9.4 Preparación del café con café premolido106 9.5 Regulación del molinillo de café107 24. MENSAJES VISUALIZADOS EN EL DISPLAY 1

1. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que estén vigilados o que hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan 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.
- No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras.
- En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están bajo vigilancia o si han recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que ello conlleva. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento que debe efectuar el usuario no deben ser realizadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si queda sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

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

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 Símbolos utilizados en estas instrucciones

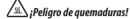
Las advertencias importantes se acompañan de estos símbolos. Es absolutamente necesario cumplir estas advertencias.



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



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



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



Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

/ ¡Peligro!

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

Así pues, aténgase a las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos ni los pies mojados.
- · No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de que sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si quiere quitar la clavija de la toma de corriente acciónela 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.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, quite la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.



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

iPeligro de quemaduras!

Este aparato produce agua caliente, de forma que cuando está en funcionamiento puede formarse vapor acuoso.

Procure no recibir salpicaduras de agua o vapor caliente. Cuando el aparato está en funcionamiento la bandeja apoyatazas (A11) puede calentarse.

2.2 USO CONFORME A SU DESTINO

Este aparato se ha fabricado para las preparaciones a base de café, leche, chocolate y agua caliente y para calentar bebidas. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

2.3 Instrucciones de uso

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones y daños al aparato.

El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.

0

Nota Bene:

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

3. INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido la máquina automática para café y cappuccino.

Dedique un par de minutos a la lectura de estas instrucciones de uso. Así evitará incurrir en peligros o dañar la máquina.

3.1 Letras entre paréntesis

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

3.2 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente antes de nada resolverlos siguiendo las advertencias que figuran en los capítulos "24. Mensajes visualizados en el display" y "25. Resolución de los problemas". Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja contactar el centro de asistencia a la clientela llamando por teléfono al número indicado en la hoja adjunta "Asistencia clientes".

Si su país no está entre aquellos incluidos en la hoja, llame por teléfono al número indicado en la garantía. Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi. Las direcciones están en el certificado de garantía entregado con la cafetera.

3.3 ¡Descarga la App!







Gracias a la App De'Longhi Coffee Link es posible administrar de forma remota algunas funciones.

En la App encontrará también informaciones, consejos y curiosidades sobre el mundo del café y tendrá al alcance de la mano toda la información sobre su cafetera.



Este símbolo evidencia las funciones que se pueden gestionar o consultar en la App.

Además es posible crear hasta un máximo de 6 nuevas bebidas por cada perfil y salvarlas en su máquina.



Verifique los dispositivos compatibles en "compatibledevices. delonghi.com".

4. DESCRIPCIÓN

4.1 Descripción del aparato (pág. 3 - A)

- A1. Tapadera del recipiente para el café en granos
- A2. Tapadera del embudo del café premolido
- A3. Recipiente para el café en granos
- A4. Embudo del café premolido
- A5. Regulador del grado de molienda
- A6. Bandeja calientatazas
- A7. Botón (1): para encender o apagar la máquina (standby)
- A8. Surtidor café (altura regulable)
- A9. Boquilla agua caliente y vapor
- A10. Cajón para posos del café
- A11. Bandeja apoyatazas
- A12. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A13. Rejilla bandeja
- A14. Bandeja recogegotas
- A15. Tapadera del depósito de agua
- A16. Depósito del agua
- A17. Soporte filtro ablandador de agua
- A18. Portezuela del grupo infusor
- A19. Grupo infusor
- A20. Soporte del conector del cable de alimentación
- A21. Interruptor general (ON/OFF)

4.2 Descripción de la homepage (panorámica principal) (pág. 2 - B)

- B1. my: menú para personalizar las programaciones de las bebidas
- B2. emenú programaciones del aparato
- B3. Aroma seleccionado
- B4. Reloj
- B5. Cantidad seleccionada
- 36. **(1)** selección aroma
- B7. selección cantidad
 - : flecha de arrastre
- B9. Bebidas seleccionables (pulse las flechas de arrastre o para visualizar todas las bebidas: la barra inferior indica qué panorámica se visualiza)
- B10. : flecha de arrastre
- B11. Perfiles programables (ver"17. Memorizar el propio perfil")

4.3 Descripción de los accesorios

(pag. 2 - C)

- C1. Tira reactica "Prueba dureza total" (adjunta a la pág. 2 de las instrucciones en inglés).
- C2. Medidor dosificador del café premolido
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro ablandador (en algunos modelos)
- C5. Pincel de limpieza
- C6. Surtidor de agua caliente/vapor
- C7. Botón de desenganche surtidor
- C8. Cable de alimentación
- C9. Bandeja para cubitos de hielo (2 piezas)

4.4 Descripción del recipiente de la leche

(pág. 2 - D)

- D1. Regulador de la espuma y de la función CLEAN
- D2. Tapadera del recipiente de la leche
- D3. Recipiente de la leche
- D4. Tubo de aspiración de leche
- D5. Tubo de salida de leche montada (regulable)

4.5 Descripción "Mix Jarras"

(pag. 2 - E)

- E1. Tapadera
- E2. Embudo
- E3. Tubo de salida vapor (accesorio "choco")
- E4. Mezcladro choco (accesorio "choco")
- E5. Jarra "Mix Jarras"
- E6. Cursor de desenganche para el embudo
- E7. Mezclador aero (accesorio "aero")

OPERACIONES PRELIMINARES 5.

5.1 Control del aparato

Después de haber desembalado la cafetera, asegúrese de que esté integra y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.

5.2 Instalación del aparato



Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre mínimo de 15 cm por encima de la cafetera.
- Si el agua penetrara en el aparato éste podría estropearse.
- No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropee con cantos cortantes o por contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

5.3 Conexión del aparato



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 sólo el aparato a un enchufe instalado correctamente con una capacidad mínima de 10A y con una toma de tierra eficiente.

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

5.4 Primera puesta en marcha del aparato



Nota Bene:

- La cafetera ha sido verificada en la fábrica empleando café, por lo tanto es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Sin embargo, le garantizamos que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "20. Programación de la dureza del agua".

- Ponga el conector del cable de alimentación (C8) en su soporte (A20) en la parte de atrás del aparato, conecte el aparato a la red eléctrica (fig.1); asegúrese de que el interruptor general (A21), situado en la parte posterior del aparato, esté presionado (fig.2).
- "SELECT LANGUAGE" (ajustar idioma): pulse (B10) o 2. (B8) hasta que en el display (B) aparezca la bandera deseada: a continuación pulse esta;

Siga adelante con las instrucciones facilitadas en la pantalla del

- 3. "LLENAR EL DEPÓSITO CON AGUA FRESCA"; extraiga el depósito del agua (A16) (fig. 3), abra la tapadera (A15) (fig. 4), llene hasta la línea MÁX (impresa en el interior del depósito) con agua fresca (fig. 5); cierre de nuevo la tapadera e vuelva a introducir el depósito (fig.6).
- "INTRODUCIR SURTIDOR AGUA": Controle que el surtidor de agua caliente/vapor (C6) esté metido en la boquilla (A9) (fig.7) y ponga debajo un recipiente (fig. 8) con una capacidad mínima de 100 ml.
- En el display aparece el mensaje "CIRCUITO VACÍO, PULSE OK PARA INICIAR EL LLENADO"
- Pulse "($\sqrt{\ }$) OK" para confirmar: el aparato hace salir aqua por el surtidor (fig.8) y luego se apaga automáticamente.

La cafetera ya está lista para ser utilizada normalmente.



- Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados.
- En el primer uso el circuito de agua está vacío, de manera que la máquina puede hacer mucho ruido: el ruido se atenúa a medida que se va llenando el circuito.
- Durante la preparación de los primeros 5-6 cappuccini es normal oír un ruido de agua hirviendo:
- Para obtener mejores prestaciones de la máquina se recomienda instalar el filtro ablandador (C4) siguiendo las instrucciones del capítulo ""21. Filtro ablandador" Si su modelo de cafetera no lleva de serie el filtro, es posible solicitarlo a los Centros de Asistencia Autorizados De'Longhi.

ENCENDIDO DEL APARATO



Nota Bene:

Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general (A21) esté pulsado (fig. 2).

Cada vez que se enciende el aparato, se realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuaque que no se puede interrumpir. El aparato está listo únicamente después de este ciclo.



Durante el enjuague sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café (A8), que se recoge en la bandeja recogegotas (A14), que se encuentra debajo. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de aqua.

- Para encender el aparato pulse el botón () (A7- fig.
 9): en el display aparece el mensaje "CALENTAMIENTO EN CURSO SE RUEGA ESPERAR".
- Cuando se completa el calentamiento, en el aparato aparece el mensaje: "ENJUAGUE EN CURSO, AGUA CALIENTE
 DE LOS SURTIDORES", de este modo, además de calentar
 la caldera, el aparato hace salir el agua caliente por los conductos internos para que estos se calienten también.

El aparato está en temperatura cuando aparece la panorámica principal (homepage).

7. APAGADO DEL APARATO

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

iPeligro de quemaduras!

Durante el enjuague sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café. (A8). Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Para apagar el aparato pulsee el botón (A7 -fig. 9).
- En el display aparece el mensaje "APAGADO EN CURSO, SE RUEGA ESPERAR": en caso de que esté previsto el aparato efectúa el enjuague y a continuación se apaga (stand-by).

Nota Bene:

Si el aparato no se usa durante periodos prolongados proceda antes a "vaciar" (ver apartado "8.17 Vaciado circuito ") y a continuación desconecte el aparato de la red eléctrica de la siguiente manera:

- antes de hacerlo, apague el aparato presionando el botón (l) (fig. 9);
- desconecte el interruptor general (A21) situado en la parte posterior del aparato (fig. 2).

/!\;Atención!

No pulse nunca el interruptor general mientras el aparato esté encendido.

8. PROGRAMACIONES DEL MENÚ

8.1 Enjuague

Con esta función es posible hacer salir agua caliente del surtidor de café (A8) y del surtidor de agua caliente/vapor (C6), si está introducido, a fin de limpiar y calentar el circuito interno de la máquina.

Ponga bajo el surtidor de café y agua caliente un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml (fig.8).

Para activar esta función, siga los pasos que se describen a continuación:

Pulse « (B2) para entrar en el menú;

- Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca "♣ (B10) ENJUAGUE";
- 3. Pulse " ▶ " para iniciar el enjuague.

iAtención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sin vigilancia mientras sale agua caliente.

- 4. Al cabo de unos segundos, primero del surtidor de café y después del surtidor de agua caliente / vapor (si introducido) sale agua caliente, que limpia y calienta el circuito interno de la máquina: en el display aparece el mensaje "ENJUAGUE EN CURSO, AGUA CALIENTE DE LOS SURTIDO-RES" y una barra progresiva que se va llenando a medida que avanza la preparación;
- Para interrumpir el mensaje pulse "(X) STOP" o espere la interrupción automática.

iNota Bene!

- Para los periodos en que la máquina no se usa durante más de 3-4 días se aconseja, una vez encendida, realizar 2/3 enjuaques antes de utilizarla.
- Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A10).

8.2 Descalcificación

Para las instrucciones correspondientes a la descalcificación, consulte el capítulo "19. Descalcificación".

8.3 Filtro agua 🚨

Para las instrucciones correspondientes a la instalación del filtro (C4), consulte capítulo"21. Filtro ablandador"

8.4 Valores bebidas i

En esta sección se pueden consultar las configuraciones personalizadas y, en su caso, reajustar los valores de fábrica de cada bebida, excepto el café frío, la leche fría y el chocolate.

- 1. Pulse " (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display display (B) aparezca" i VALORES BEBIDAS";
- Pulse " ": en el display aparece el panel de los valores de la primera bebida;
- 4. En el display se evidencia el perfil usuario de referencia. Los valores se visualizan en barras verticales: el valor de fábrica está indicado por el símbolo mientras que el valor actualmente configurado está evidenciado por el progresivo llenado de la barra vertical.
- Para volver al menú configuración pulse " ESC".
 Para pasar y visualizar las bebidas pulse NEXT;
- Para reajustar a los valores de fábrica la bebida visualizada en el display pulse " RESET";

- 8. "VALORES FÁBRICA CONFIGURADOS": pulse " O K".

 La bebida se ha vuelto a configurar en los valores de fábrica. Proceda con el resto de bebidas o vuelva al menú programaciones.

i ¡Nota Bene!

- Para modificar las bebidas de otro perfil vuelva a la homepage, seleccione el perfil deseado (B11) y repita el procedimiento.
- Para reajustar todas las bebidas del perfil consulte el apartado "8.18 Valores de fábrica "

8.5 Regulación de la hora 🕒

Si desea regular la hora en el display (B) proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca (C) REGULACIÓN HORA";
- Pulse " v: en el display aparece el panel de regulación de la hora;
- Pulse o en correspondiencia de las horas y de los minutos hasta visualizar la hora actual;

8.6 Autoencendido

Se puede configurar la hora de autoencendido para que el aparato esté listo para el uso a una determinada hora (por ejemplo, por la mañana) y poder preparar sin esperas el café.

Nota Bene:

Para que esta función se active, es necesario que la hora se haya ajustado ya correctamente (ver apartado "8.5 Regulación de la hora ()").

Para activar el autoencendido, siga los pasos que se describen a continuación:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display aparezca (B) "(AUTOENCENDIDO";
- 3. Seleccione la función pulsando "": en el display aparece el panel de regulación de la hora;
- 4. Pulse o en correspondencia con las horas y los minutos hasta visualizar la hora de autoencendido deseada;
- 5. Pulse OFF ON para activar o desactivar el autoencendido.

Para confirmar pulse "() οκ" (para anular pulse y volver al menú programaciones pulse "() ESC") y pulse "() ESC" para volver a la homepage.

De esta forma, la hora de autoencendido está ajustada y en el display aparece, al lado de la hora, el símbolo correspondiente que indica que la función se ha activado.

Nota Bene:

Cuando la máquina se apaga con el interruptor general (A21) se pierde la regulación del autoencendido en caso de que se haya activado previamente.

8.7 Autoapagado (standby)()

Se puede programar el autoapagado para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1, 2 o 3 horas de inactividad. Para programar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca (1) AUTOAPAGADO" con la selección actual (15 o 30 minutos o 1 o 2 o 3 horas);
- Pulse en el display "(1) " hasta seleccionar el valor deseado;
- 4. Pulse "SESC" para volver a la homepage. El autoapagado ha guedado programado.

8.8 Calientatazas

Para calentar las tazas antes de preparar el café es posible activar el calientatazas (A6) y poner encima las tazas.

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse **(**B10) o **(**B8) hasta que en el display (B) aparezca " **(**CALIENTATAZAS";
- 3. Pulse "\(\times\)" para activar- ON o desactivar OFF el calientatazas.
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

8.9 Ahorro energético 💬

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

Para activar o desactivar el modo "ahorro energético", proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse "CO" (B2) para entrar en el menú;
- Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display aparezca
 (B) "

 AHORRO ENERGÉTICO";
- 3. Pulse "(")" para activar—ON o desactivar—OFF—el ahorro energético.
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

Al lado de la hora, en el display aparece el correspondiente símbolo para indicar que la función se ha activado.

8.10 Temperatura café

Si desea modificar la temperatura del agua a la que se suministra el café siga los pasos que se describen a continuación:

- 1. Pulse "Co" (B2) para entrar en el menú;
- 3. Pulse **k** hasta seleccionar la temperatura deseada;
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

i ¡Nota Bene!

Es posible programar una temperatura diferente para cada perfil (ver capítulo "17. Memorizar el propio perfil").

8.11 Dureza del agua 💸

Para las instrucciones correspondientes a la programación de la dureza del agua, consulte el capítulo "20. Programación de la dureza del agua"

8.12 Selección del idioma

Si desea modificar el idioma del display (B), proceda de la siquiente manera:

- 1. Pulse «So"(B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display aparezca " AJUSTAR IDIOMA";
- 3. Pulse ": pulse o hasta visualizar la bandera relativa al idioma deseado y selecciónela;
- 4. Pulse "SC" 2 veces para volver a la homepage.

8.13 Señal acústica 🗐 »

Con esta función se activa o desactiva la señal acústica que la cafetera emite cada vez que se presiona un botón y cada vez que se coloca/se quita un accesorio. Para desactivar o reactivar la señal acústica, proceda como sique:

- 1. Pulse « Bo "(B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca "□ (■)" SEÑAL ACÚSTICA";
- Pulse "

) para activar
 OFF

 la señal acústica;
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

8.14 Iluminación taza

Con esta función se activan o desactivan las luces de iluminación de la taza.

Las luces se encienden tras cada suministro de bebidas a base de café, leche caliente o en cada enjuagado.

Para desactivar o volver a activar esta función, proceda de la siquiente manera:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse **(B10)** o **(B8)** hasta que en el display (B) aparezca "ÛILLUMINACIÓN TAZA";
- 3. Pulse "

 "

 para activar
 ON o desactivar
 Ia iluminación taza;
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

8.15 Fondo 🚍

Es posible cambiar el fondo del display de su aparato eligiendo entre los 4 disponibles: "SHADED BLUE", "STAINLESS STEEL", "COFFEE BROWN", "DARK BLUE". Proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca FONDO";
- 3. Pulse "♥ ": en el display aparecen los fondos disponibles;
- Seleccione el fondo deseado pulsando el recuadro elegido: el aparato vuelve al menú programaciones con el nuevo fondo seleccionado.
- 5. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

8.16 Bluetooth

Con esta función se activa o desactiva el PIN de protección para conectarse desde un dispositivo del aparato.

- 1. Premere "Co" (B2) per entrare nel menù;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca "*\times BLUETOOTH";
- 3. Pulse " T para volver a la función.
- 4. Active o desactive la protección PIN pulsando ON OFF ;
- 5. Pulse "SESC" 2 veces para volver a la homepage.

El PIN previamente programado en la máquina es "0000": se aconseja personalizar el PIN directamente desde la APP.

¡Nota Bene!

El número de serie del aparato, visible en el interior de la función "Bluetooth" le permite identificar con certeza la máquina en el momento en que se crea la asociación con la APP.

8.17 Vaciado circuito 🗀

Antes de un periodo de no uso, para evitar que el agua se hiele en los circuitos, o antes de llevar el aparato a un centro de asistencia se aconseja vaciar el circuito hidráulico de la máquina.

Proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse « (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse **(**B10) o **(**B8)hasta que en el display (B) aparezca "(VACIADO CIRCUITO";
- Pulse"<u>▼</u>";

- "VACÍE EL CAJÓN DE POSOS Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS": saque y vacíe el cajón de posos (A10) y la bandeja recogegotas. Pulse "> NEXT";
- "INTRODUZCA EL CAJÓN DE POSOS Y LA BANDEJA RECO-GEGOTAS": ponga la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café.
- "`PONGA EL RECIPIENTE 0,51 PULSE OK PARA INICIAR": ponga un recipiente bajo el surtidor de café (A8) y bajo el surtidor de aqua caliente (C6). Pulse "(√) OK" (fig. 8);

¡Peligro de quemaduras!

No deje la cafetera sola sin vigilancia cuando sale agua caliente o vapor.



- "ENJUAGUE EN CURSO, SE RUEGA ESPERAR": el aparato realiza un enjuague a través del surtidor de café;
- s. "VACIAR DEPÓSITO AGUA":
 saque el depósito (A16)
 y vacíelo por completo,
 a continuación pulse "
 > NEXT" (fig. 10);
- (Si el filtro está instalado)
 "SAQUE FILTRO AGUA":
 saque el filtro del depósito. Pulse "(>) NEXT";
- 11. "VACIADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO EN CURSO": espere a que la máquina efectúe el vaciado; (Atención: ¡de los surtidores sale agua caliente!); A medida que el circuito se va vacioando el aparato puede hacer más ruido; en realidad es la manera normal de funcionar de la máquina.
- "VACIAR BANDEJA RECOGEGOTAS": saque, vacíe y vuelva a colocar la bandeja recogegotas, a continuación pulse " NEXT";
- 13. "VACIADO TERMINADO" PULSE OK PARA APAGAR": pulse "

 (1) OK". El aparato efectúa el apagado.

Nota Bene:

En el encendido sucesivo la máquina requiere que se llene el circuito: siga las indicaciones desde el punto 3 del apartado "5.4 Primera puesta en marcha del aparato".

8.18 Valores de fábrica

Con esta función se restablecen todas las configuraciones del menú y todas las programaciones de las cantidades regresando a los valores de fábrica (excepto el idioma, que sigue siendo el que se ha ajustado).

Para restablecer los valores de fábrica, procede como sigue:

- 1. Pulse "Co" (B2) para entrare en el menú;
- Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca " VALORES DE FÁBRICA". Pulse " (▶";
- Pulse "HT RESET COMPLETO" si desea poner todos los perfiles en los parámetros originales, en caso contrario seleccione el perfil deseado;
- "REAJUSTAR LOS VALORES DE FÁBRICA": pulse "
 OK" para confirmar (o "
 ESC" para dejar inalterados los parámetros);
- 5. "VALORES DE FÁBRICA RECONFIGURADOS": pulse "

 ON" para confirmar y "ESC" para volver a la homepage.

8.19 Estadísticas

Con esta función se visualizan los datos estadísticos de la cafetera. Para verlos, proceda de la siguiente manera:

- 1. Pulse « Bo" (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca "□ ESTADÍSTICAS":
- 3. Pulse " es posible verificar todos los datos estadísticos pulsando o ;
- 4. Pulse "SESC": el aparato vuelve a la homepage.

9. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

9.1 Selección del aroma del café

Seleccione el aroma deseado pulsando " AROMA" (B6):

_	(ver "9.4 Preparación del café con café premolido")
() () () () (my	AROMA MUY SUAVE
0 0 0 0 0 my	AROMA SUAVE
000000	AROMA MEDIO
000000	AROMA FUERTE
000000	AROMA MUY FUERTE
() () () () (my	Personal (si programado) / Estándar

Después de la salida la configuración del aroma vuelve al valor (my).

9.2 Selección de la cantidad de café

Seleccione en la homepage la cantidad de café en la taza deseada pulsando " CANTIDAD'" (B7):



CANTIDAD MEDIA
CANTIDAD GRANDE
CANTIDAD MUY GRANDE
Cantidad personal (si programada) / Cantidad estándar

Después de la salida la configuración de la cantidad vuelve al valor (my).

9.3 Preparación del café con café en granos



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

- Eche el café en granos en el recipiente específico (A3) (fig. 12).
- 2. . Coloque una taza bajo el surtidor de café (A8).
- Baje el surtidor de café hasta acercarlo lo más posible a las tazas (fig.13): de esta forma se obtiene una crema mejor.
- 4. Pulse (B10) o (B8) hasta visualizar el café deseado;
- 5. Seleccione entonces en la homepage el café deseado:
 - ESPRESSO
 - DOPPIO+
 - CAFÉ
 - IONG
 - AMERICANO
 - 2X ESPRESSO
- La preparación empieza y en el display (B) aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación avanza.

Nota Bene:

- Mientras la cafetera prepara el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento pulsando "(X) STOP".
- apenas termina el suministro, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta pulsar "

 EXTRA ": una vez alcanzada la cantidad deseada pulse "

 STOP".

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

Nota Bene:

 Durante el uso, aparecerán algunos mensajes en el display (LLENAR DEPÓSITO, VACIAR CAJÓN DE POSOS,, etc.) cuyo

- significado se ilustra en capítulo "24. Mensajes visualizados en el display"
- Para obtener un café más caliente consulte el apartado "9.6 Consejos para obtener un café más caliente".
- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos recogidos en el apartado "9.5 Regulación del molinillo de café" y en el capítulo "25. Resolución de los problemas"
- La preparación de cada café se puede personalizar (ver capítulos "16. Personalizar las bebidas " y "17. Memorizar el propio perfil").
- Si el modo "Ahorro Energético" está activado, El primer café podría tardar unos segundos en salir.

9.4 Preparación del café con café premolido

∕!\;Atención!

- No eche nunca café premolido con la cafetera apagada para evitar que se disperse en el interior, y lo ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor (C2) raso de café porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede obstruir el embudo (A4).

Nota Bene:

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

- I. Pulse repetidamente " AROMA" (B6) hasta que el display (B) visualice" (premolido).
- 2. Abra la tapadera del embudo de café premolido (A2).
- 3. Asegúrese de que el embudo (A4) no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café premolido (fig. 14).
- Coloque una taza bajo las boquillas del surtidor de café (A8)
 (13).
- Seleccione en la homepage el café deseado (ESPRESSO, CAFÉ, LONG, AMERICANO);
- La preparación inicia y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Nota Bene:

- Mientras la cafetera prepara el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento pulsando "(X) STOP".
- apenas termina el suministro, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta pulsar "
 \times EXTRA ": una vez alcanzada la cantidad deseada pulse "
 \times STOP".

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



A mitad preparación aparece el mensaje "INTRODUCIR CAFÉ PREMOLIDO, MÁXIMO UN MEDIDOR ". Introduzca a continuación un medidor raso de café premolido y pulse "($\sqrt{}$) OK".



- Durante el uso, aparecerán algunos mensajes en el display (LLENAR DEPÓSITO, VACIAR CAJÓN DE POSOS,, etc.) cuyo significado se ilustra en capítulo "24. Mensajes visualizados en el display"
- Para obtener un café más caliente consulte el apartado "9.6 Consejos para obtener un café más caliente".
- Si el modo "Ahorro Energético" está activado, El primer café podría tardar unos segundos en salir.

9.5 Regulación del molinillo de café

No se debe regular el molinillo de café, al menos inicialmente, ya que se ha configurado previamente en fábrica de manera que se obtenga una distribución correcta del café.

Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, el flujo es denso y con poca crema o demasiado lento(goteando), es necesario efectuar una corrección del grado de molienda (A5-fig. 11).



El regulador solo debe estar girado mientras el molinillo está en funcionamiento en la fase inicial de preparación de las bebidas de café.



Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario una posición hacia el número 7. Para obtener, en cambio, un suministro de café más denso y mejorar el aspecto de la crema, gire el regulador en el senti-

do de las agujas del reloj hasta situarlo en el número 1 (un punto a la vez, de lo contrario, el café puede salir a gotas).

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.

Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realice un enjuaque, seleccionando la función "Enjuaque" en el menú de programación (ver apartado "8.1 Enjuaque (30)");
- caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, ver capítulo "12. Salida de agua caliente")
- aumente la temperatura del café en el menú de programación (apartado "8.10 Temperatura café 🎉").

10. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE



Nota Bene:

Para evitar que la leche salga poco espumada o con burbujas grandes limpie siempre la tapadera del recipiente de la leche (D2) y la boquilla de agua caliente (A9) como se describe en los apartados "10.4 Limpieza del recipiente de la leche después de cada uso", "18.10 Limpieza del recipiente de la leche" "18.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente/vapor".



10.1 Llenado y enganche del recipiente de la leche

- Quite la tapadera (D2) (fig. 15).
- Llene el recipiente de la leche (D3) con una cantidad suficiente de leche, no supere el nivel MÁX. impreso en el recipiente (fig. 16). Tenga siempre presente que cada barra impresa en el lateral del depósito corresponde a 100 ml de leche.

(i) :Nota Bene!

- Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C).
- Si el modo "Ahorro Energético" está activado, la primera bebida podría tardar unos segundos en salir.
- Asegúrese de que el tubo de aspiración de la leche (D4) esté bien colocado en el soporte situado en el fondo de la tapadera del recipiente de la leche (fig. 17).
- Ponga de nuevo la tapadera del recipiente de la leche.
- Si presente, saque el surtidor de agua caliente/vapor (C6) pulsando el botón de desenganche (C7) (fig. 18);
- Enganche empujando a fondo el recipiente de la leche (D) en la boquilla (A9) (fig.19): la máguina emite una señal acústica (si la función "señal acústica" está activa);
- Coloque una taza lo suficientemente grande bajo las boqui-7. llas del surtidor de café (A8) y bajo el tubo de salida de la leche montada (D5); regule la longitud del tubo de salida de leche para acercarlo a la taza tirando simplemente hacia abajo (fig.20).
- Siga las indicaciones que se muestran a continuación para 8. cada función específica.

10.2 Regulación de la cantidad de espuma

Girando el regulador de espuma (D1), se selecciona la cantidad de espuma de leche que saldrá durante la preparación de las bebidas a base de leche.

Posición	Descripción	Aconsejado para
del botón		

SIN ESPUMA	LECHE CALIENTE (no monta- da) /CAFFELATTE
ESPUMA MÍNIMA	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
ESPUMA MÁXIMA	CAPPUCCINO/ CAPPUCCI- NO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO /

10.3 Preparación automática de bebidas a base de leche

- Llene y enganche el recipiente de la leche (D) como se ha mostrado anteriormente.
- Seleccione en la homepage la bebida deseada:
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - CAFFELATTE
 - LECHE CALIENTE
 - · CAPPUCCINO+
 - ESPRESSO MACCHIATO
 - FLAT WHITE
 - CAPPUCCINO MIX
- En el display (B) la máquina aconseja girar los reguladores de espuma (D1) en función de la espuma prevista por la receta original: así pues, gire el botón situado en la tapadera del recipiente de la leche (D2) y confirme la selección pulsando "(
) οκ".
- 4. Al cabo de unos segundos, el aparato inicia automáticamente la preparación y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Nota Bene: indicaciones generales para todas las bebidas a base de leche

- "SESC": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- "X STOP": pulse para interrumpir la salida de la leche o del café y pasar a la salida sucesiva (si está previsto) para completar la bebida.
- Apenas terminado el suministro, si e desea aumentar la cantidad de café en la taza, pulse "

 EXTRA".
- La preparación de cada bebida leche se puede personalizar (ver capítulos "16. Personalizar las bebidas "y "17. Memorizar el propio perfil").
- No deje mucho tiempo el recipiente de la leche fuera de la nevera: cuánto más alta es la temperatura de la leche (5°C ideal) peor es la calidad de la espuma.

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

10.4 Limpieza del recipiente de la leche después de cada uso

/s:\(\);Atención! Peligro de quemaduras

Durante la limpieza de los conductos internos del recipiente de la leche sale un poco de agua caliente y vapor por el tubo de la leche montada (D5). Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

Después de cada uso de las funciones leche se visualiza la solicitud "GIRE BOTÓN A U <CLEAN> PARA INICIAR LA LIMPIEZA" y es necesario limpiar la tapadera monta leche:

- 1. Deje el recipiente de la leche (D) introducido en la máquina (no es necesario vaciar el contenedor de leche);
- Ponga una taza u otro recipiente debajo del tubo de salida de leche montada (fig.20).
- Gire el regulador de espuma (D1) a "CLEAN" (fig.21): el display (B) visualiza "LIMPIEZA RECIPIENTE LECHE EN CURSO
 RECIPIENTE BAJO SURTIDOR LECHE" (fig. 22) a la vez que
 una barra que se va completando a medida que se realiza
 la limpieza. La limpieza se interrumpe automáticamente.
- Coloque el mando de regulación en una de las selecciones de la espuma.
- Quite el recipiente de la leche y limpie siempre la boquilla de vapor (A9) con una esponja (fiq.23).

i) ¡Nota Bene!

- En caso de que haya que preparar más tazas de bebidas a base de leche, limpie el recipiente de la leche después de la última preparación. Para efectuar las preparaciones sucesivas, cuando aparece el mensaje para la función CLEAN, pulse (SEC).
- si la limpieza no se efectúa en el display aparece el símbolo
 , que recuerda que es necesario limpiar el recipiente de la leche.
- El recipiente con la leche puede conservarse en la nevera.
- En algunos casos, para efectuar la limpieza, es necesario esperar a que la máquina se caliente.



11. FUNCIÓN TÉ

¡Atención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sola sin vigilancia cuando sale agua caliente.

- Verifique que el surtidor de agua caliente/vapor (C6) esté correctamente enganchado a la boquilla de agua caliente/ vapor (A9);
- Meta en la taza el sobrecito de té y póngala debajo del surtidor (lo más cerca posible para evitar salpicaduras);
- 3. Seleccione en la homepage " FUNCIÓN TÉ";
- 4. "AGUA CALIENTE PARA"; seleccione:
 - la cantidad de agua deseada pulsando → (fig.24);

- la temperatura del agua deseada pulsando en correspondencia con los tés propuestos: a cada té (blanco, verde, oolong, negro) corresponde una temperatura específica de agua caliente en salida; (fig. 25).
- Una vez seleccionada la bebida, en el display (B) aparece la imagen correspondiente y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación avanza;
- La máquina suministra la cantidad de agua seleccionada y después interrumpe automáticamente el suministro. Para interrumpir manualmente la salida pulse"(X) STOP".

i ¡Nota Bene!

- Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del aqua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- La cantidad de agua en la taza se puede personalizar (ver capítulos ""16. Personalizar las bebidas "y"17. Memorizar el propio perfil").
- Es posible interrumpir en cualquier momento la salida pulsando"(X) STOP";
- apenas termina el suministro, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta pulsar "

 EXTRA ": una vez alcanzada la cantidad deseada pulse "

 STOP".

*

12. SALIDA DE AGUA CALIENTE

;Atención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sola sin vigilancia cuando sale agua caliente.

- Verifique que el surtidor de agua caliente/vapor (C6) esté correctamente enganchado a la boquilla de agua caliente/ vapor (A9):
- 2. Ponga un recipiente debajo del surtidor (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
- Seleccione en la homepage " AGUA CALIENTE". En el display (B) aparece la imagen correspondiente y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación avanza;
- La máquina suministra elagua caliente y luego interrumpe automáticamente el suministro. Para interrumpir manualmente la salida del aqua caliente, pulse "X STOP".

i) ¡Nota Bene!

- Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del aqua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- La preparación de agua caliente se puede personalizar (ver capítulos "16. Personalizar las bebidas "y "17. Memorizar el propio perfil").

13. SALIDA VAPOR

/s:\;Atención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sin vigilancia mientras sale vapor.

- Verifique que el surtidor de agua caliente/vapor (C6) esté correctamente enganchado a la boquilla de agua caliente/ vapor (A9);
- 2. Llene un recipiente con líquido para calentar o montar y sumerja el surtidor de agua caliente/vapor en el líquido;
- 3. Seleccione en la homepage " VAPOR". En el display (B) aparece la imagen correspondiente y una barra progresiva que se va llenando a medida que la preparación procede y al cabo de unos segundos el vapor que calienta el líquido sale del surtidor de agua caliente/vapor.
- Una vez alcanzada la temperatura o el nivel de espuma deseados interrumpa la salida del vapor pulsando"(X) STOP".

¡Atención!

Interrumpa siempre la salida de vapor antes de sacar el recipiente con el líquido para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras.

i Nota Bene!

Si el modo "Ahorro Energético" está activado, la primera bebida podría tardar unos segundos en salir.

13.1 Consejos sobre la manera de usar el vapor para montar la leche.

- En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 ó 3 veces.;
- Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C).
- Para obtener una espuma más cremosa haga girar el recipiente con movimientos lentos, de abajo arriba.
- Para evitar obtener una leche con poca espuma, o con burbujas grandes, limpie siempre el surtidor (C6) como se describe en el apartado siguiente.

13.2 Limpieza del surtidor de agua caliente/ vapor después del uso

Limpie el surtidor de agua caliente/vapor (C6) después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche o la obstrucción del mismo.

 Ponga un recipiente debajo del surtidor de agua caliente/ vapor y deje salir un poco de agua (ver capítulo"12. Salida de agua caliente"). A continuación interrumpa la salida de agua caliente, pulsando "X STOP".

- Espere varios minutos hasta que el surtidor de agua caliente/vapor se enfríe; a continuación sáquelo (fig.18) pulsando el botón de desenganche (C7). Con una mano, sujete el surtidor y con la otra gire y saque el capuchinador empuiando hacia abaio (fig.26)
- 3. Quite también la boquilla de vapor tirando de ella hacia abajo (fig. 27).
- 4. Verifique que el orificio de la boquilla no está obstruido. Si es necesario, límpielo con la ayuda de un palillo de dientes.
- Lave cuidadosamente los componentes del surtidor con una esponja y aqua tibia.
- Introduzca el capuchinador en la boquilla empujándolo hacia arriba y girándolo en sentido horario hasta que se enganche.

14. PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CALIENTE

Seleccione CHOCOLATE desde la homepage y proceda de la siquiente manera:

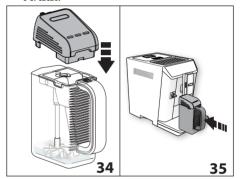
- 1. "SELECCIONAR TAZAS Y DENSIDAD (FASE 1 DI 5)":
 pulse las flechas de selección para elegir entre preparar 1 taza () 0 2 tazas () y la
 densidad deseada (min= ; máx =), a continuación pulse " NEXT"
 para confirmar la selección y pase a la fase sucesiva (o
 pulse" BACK" para volver a la pantalla precedente);
- "INTRODUCIR MEZCLADOR CHOCO EN LA JARRA (FASE 2 DE 5)": levante la tapadera de la jarra (E1) (fig. 28), accione el cursor de desenganche (E6) y saque el embudo de la jarra (E2) (fig. 28). Asegúrese de que el tubo de salida del vapor (E3) y el mezclador choco (E4) están introducidos (fig. 29), a continuación introduzca el embudo montado en la jarra (fig.30);
- 3. Pulse "NEXT" para pasar a la fase sucesiva (o pulsee "BACK" para volver a la pantalla precedente);
- 4. "ECHAR LECHE O AGUA AL NIVEL DESEADO (FASE 3 DE 5)" (fig. 31): para preparar una taza de chocolate vierta en el embudo leche a la temperatura de la nevera (o agua fresca) hasta el nivel . Si, en cambio, se desea preparar 2 tazas o un "mug" de chocolate, vierta la leche (o el agua) hasta el nivel . NEXT" (o pulse " BACK" para volver a la pantalla precedente);
- 5. "AÑADIR CHOCOLATE EN POLVO POR EL EMBUDO (FASE 4 DE 5)" (fig. 32): para preparar una taza de chocolate añada dos medidores (C2) (25g) de preparado para chocolate caliente. Para preparar dos tazas o una mug de chocolate caliente añada 4 medidores de preparado para chocolate caliente. Una vez vertido el preparado para chocolate pulse

"> NEXT" (o pulse " PACK" para volver a la pantalla precedente);

Asegúrese de que el orificio del embudo indicado en la fig. 33 está limpio.

i Nota Bene!

- En caso de que se utilice agua en lugar de leche siga las mismas indicaciones dadas para la leche.
- Para preparar correctamente el chocolate caliente eche en el embudo primero la leche (o el agua) y luego el preparado o el cacao.



- "CERRAR LA TAPADERA Y METER LA JARRA, PULSAR OK PARA INICIAR": Vuelva a cerrar la tapadera (fig.34) y enganche empujando a fondo la jarra en la boquilla (A9-fig.35): la máquina emite una señal acústica (si la función señal acústica está activa):
- Pulse "(\$\overline{\sigma}\$) ok" para poner en marcha la función: el aparato empieza a mezclar el preparado y a continuación sale vapor para calentar.

i Nota Bene!

- Si el preparado en polvo para chocolate caliente utilizado no tiene espesador, regulando la densidad no se notará ninguna diferencia.

Cuando acaba la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. El chocolate está listo para ser servido en una taza.

/ssi Peligro de quemaduras!

 Durante la preparación del chocolate la jarra y su tapadera se calientan mucho: utilice exclusivamente el asa de la jarra para extraerla y verter el chocolate.

- Durante la preparación del chocolate es normal que salga vapor por los orificios de la tapadera de la jarra de chocolate.
- Es normal que, debido al calentamiento de la leche, haya salpicaduras en el interior de la iarra.
- La cantidad de chocolate en la taza varía en función de la densidad seleccionada: si se selecciona una densidad alta la cantidad será menor respecto a la preparación con una densidad baja.

15. PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS FRÍAS

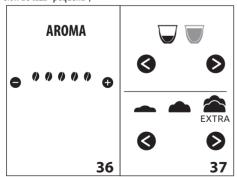
15.1 Preparación del café frío

Seleccione en la homepage " CAFÉ FRÍO" y proceda de la siguiente manera:

- 1a. Utilizando el café en granos: "SELECCIONAR AROMA (FASE 1 DE 7)" (fig. 36): seleccione el aroma de café deseado (para obtener un resultado óptimo se aconseja seleccionar "AROMA MUY FUERTE"):
- **1b. Utilizando café premolido** Pulse repetidamente "
 AROMA" (B6) hasta que el display (B) visualice"
 "(premolido).
- 2. Pulse" NEXT" (o pulse" BACK" para volver a la pantalla precedente);
- 3. "SELECCIONAR DIMENSIÓN TAZA Y ESPUMA (FASE 2 DE 7)"
 (fig. 37): seleccione la cantidad en taza ("pequeña" o "grande") y uno se los niveles de espuma (min, med, extra) utilizando las flechas de abajo y a continuación pulse "NEXT" (o pulse " BACK" para volver a la pantalla precedente);

i) ¡Nota Bene!

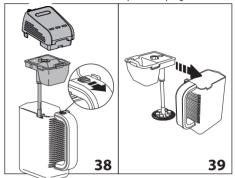
Utilizando el café premolido solo es posible preparar la dimensión de taza "pequeña";



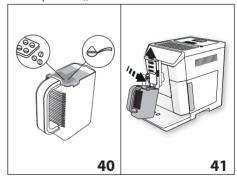
 "INTRODUCIR MEZCLADOR AERO EN LA JARRA (FASE 3 DE 7)" (fig. 38): levante la tapadera de la jarra (E1) (fig. 38), accione el cursor de desenganche (E6) y saque el embudo de la jarra (E2) (fig. 38), a continuación asegúrese de que el mezclador aero (E7) esté introducido y enganche el embudo ensamblado a la jarra (fig. 39);

i) ¡Nota Bene!

- Para la nueva salida de la bebida asegúrese de que el tubo de salida del vapor (E3) no está introducido.
- No introduzca nunca la tapadera de la "Mix Jarra" en la boquilla (A9) sin la jarra (E5), dado que el contacto directo con el mezclador en movimiento podría ser peligroso.

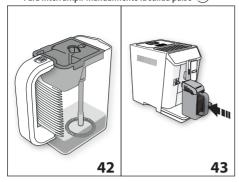


- Pulse "> NEXT" para pasar a la fase sucesiva (o pulse "
 BACK" para volver a la pantalla precedente);
- "ECHAR 9 (o 18) CUBOS DE HIELO Y AZÚCAR (FASE 4 DE 7)" (fig. 40): eche los cubos de hielo preparados con el molde (C9) suministrado y el azúcar en cantidad adecuada para preparar la cantidad "pequeña" o "grande", a continuación pulse "NEXT" (o pulse " BACK" para volver a la pantalla precedente);



- 7. "PONER LA JARRA DEBAJO DEL SURTIDOR DE CAFÉ (FASE 5 DE 7) "(fig. 41): levante el surtidor de café (A8) y ponga la jarra de forma que el café salga directamente a la jarra (E): pulse "(\$\sqrt{0}\) OK" para iniciar la función;
- El café empieza a salir y a caer en la jarra (fig.42). En el display aparece "SALIDA ESPRESSO, AROMA MUY FUERTE" con una barra que se va completando a medida que procede la

preparación: la salida se interrumpe de forma automática. Para interrumpir manualmente la salida pulse" ESC"



La preparación se interrumpe automáticamente:

El display visualiza "¿CONTINUAR CON LA MEZCLA?": pulse "Śĺ" hasta obtener una espuma satisfactoria y/o hasta derretir por completo los eventuales residuos de hielo, a continuación pulse "STOP" Es posible continuar la mezcla 2 veces, durante un máximo de casi un minuto.

i) ¡Nota Bene!

Es posible interrumpir en cualquier momento la salida pulsando "X STOP" y confirmando con "SÍ" a la pregunta "¿TERMINAR PREPARACIÓN?". Si se pulsa "NO" la preparación reinicia. Cuando acaba la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. El café está listo para ser servido en una taza. RECETA PARA UN RESULTADO ÓPTIMO:

- HIELO: introduzca 9 cubitos (45 gr) para una taza o 18 cubitos (90 gr) para 2 tazas. Se recomienda utilizar el recipiente (C9) suministrado, concebido para obtener unos tubos de dimensión ideal:
- CAFÉ: use café con un porcentaje consistente de "robusta" para obtener una buena crema/espuma.
- AZÚCAR: use una cucharadita de azúcar para cada taza. Se aconseja usar azúcar granulado

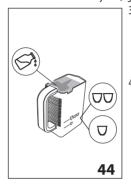
15.2 Preparación de la espuma de leche fría

Seleccione en la homepage " ESPUMA LECHE FRÍA" y proceda de la siguiente manera:

"SELECCIONAR DIMENSIÓN TAZA Y ESPUMA (FASE 1 DE 4)"
 (fig. 37): seleccione la cantidad en taza ("pequeña" o "grande") y uno se los niveles de espuma (mín, mín

med, extra): a continuación pulse " NEXT" (o pulse " BACK" para volver a la homepage);

"INTRODUCIR MEZCLADOR AERO EN LA JARRA (FASE 2 DE 7)" (fig. 39): levante la tapadera de la jarra (E1) (fig. 38), accione el cursor de desenganche (E6) y saque el embudo de la jarra (E2) (fig. 38), a continuación asegúrese de que el mezclador aero (E7) esté introducido y enganche el embudo ensamblado a la jarra (fig. 39);



 Pulse "> NEXT" para pasar a la fase sucesiva (o pulse "< BACK" para volver a la pantalla precedente);

"ECHAR LECHE HASTA EL NIVEL DESEADO (FASE 3 DE 4)" (fig.44): eche leche fría en cantidad adecuada para preparar la cantidad seleccionada (100 ml taza pequeña;

200 ml taza grande), a

continuación pulse "> NEXT" (o pulse " BACK" para volver a la pantalla precedente);

- 5. "CERRAR LA TAPADERA Y METER LA JARRA, PULSAR OK PARA INICIAR";
 - cierre la tapadera (E1) y enganche empujando a fondo la jarra contra la boquilla (A9);
- Pulse "Ο οκ": el mezclador empieza a funcionar y en el display (B) aparece "ESPUMA LECHE FRÍA" con una barra que se va completando a medida que procede la preparación;

La preparación se interrumpe de forma automática.

¡Nota Bene!

- Es posible interrumpir en cualquier momento la salida pulsando "(X) STOP" y confirmando con "SÍ"
- Al finalizar la preparación el display visualiza"; CONTINUAR CON LA MEZCLA": pulse "SÍ" hasta obtener una espuma satisfactoria, a continuación pulse "STOP". Es posible continuar la mezcla 2 veces, durante un máximo de casi un minuto. Si, en cambio, al finalizar la preparación la espuma es satisfactoria pulse "NO".



16. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS



El aroma (para las bebidas para las que está previsto) y la longitud de las bebidas (salvo para el café y la leche fríos) se pueden personalizar.

 Asegúrese de que está activo el perfil para el que se desea personalizar la bebid: de hecho, es posible seleccionar las bebidas "MY" para cada uno de los 6 perfiles.

- 2. En la homepage, pulse (B1);
- 3. Seleccione la bebida que desea personalizar para acceder a las pantallas de personalización: los accesorios correspondientes deben estar introducidos.
- 4. (Solo bebidas a base de café) "ELEGIR AROMA CAFÉ" Seleccione el aroma deseado pulsando 👝 o 📭 y pulse " (√) oκ";
- 5. "PERSONALIZACIÓN CANTIDAD DE CAFÉ (O AGUA), PULSAR STOP PARA SALVAR": La preparación inicia y el aparato propone la panorámica de personalización de la longitud ilustrada por una barra vertical. La estrella que hay al lado de la barra representa la longitud actualmente programada.
- 6. Cuando la longitud alcanza la cantidad mínima programable en el display aparece "(X) STOP".
- 7. Pulse "(X) STOP " cuando se alcanza en la taza la cantidad deseada.
- 8. ";QUIERE SALVAR LOS NUEVOS VALORES?": Pulse "SÍ" o "NO".

El aparato confirma si los valores se han salvado o no (en función de la selección precedente): pulse " $(\sqrt{})$ OK".

El aparato vuelve a la homepage.

(i);Nota Bene!

- Bebidas a base de leche: se memoriza el aroma del café v a continuación se memorizan individualmente las cantidades de leche y de café;
- Americano: se memoriza el aroma del café y a continuación se memorizan individualmente las cantidades de café y de agua caliente;
- Agua caliente: el aparato suministra agua caliente: pulse "(X) STOP" para memorizar la cantidad deseada.
- Es posible personalizar las bebidas conectándose con la DeLonghi Coffee Link App.
- Es posible salir de la programación pulsando " ESC": los valores no se salvarán.

Tabla cantidad de bebidas		
Bebida	Cantidad estándar	Cantidad programable
ESPRESSO	40 ml	20-80 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml
TÉ	150 ml	30-420 ml
AGUA CALIENTE	250 ml	20-420 ml



17. MEMORIZAR EL PROPIO PERFIL

Con este aparato es posible memorizar 6 perfiles diferentes, asociado cada uno a un icono distinto.

En cada perfil se conservan en la memoria las personalizaciones de AROMA y LONGITUD de las bebidas "MY" (ver capítulo "16.

") y el orden en que se visualizan Personalizar las bebidas las babidas depende de la frecuencia de selección.

Para seleccionar o entrar en un perfil pulse el perfil que se esté usando actualmente (B), pulse (B10) o (B8) hasta visualizar el perfil deseado y púselo.

(i) :Nota Bene!

- Perfil " HUÉSPED": seleccionando este perfil es posible preparar las bebidas con las programaciones de fábrica. La función my no está activa.
- Es posible dar un nuevo nombre al propio perfil conectándose con la DeLonghi Coffee Link App.

Para personalizar el icono del perfil proceda de la siguiente manera:

- Seleccione el perfil (B11); 1.
- Seleccione "Personalizar";
- Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca el icono deseado y a continuación selecciónelo;
- Confirme la selección con " $(\sqrt{})$ OK ": el aparato vuelve a la homepage.

18. LIMPIEZA

18.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máguina;
- el cajón de los posos de café (A10),
- la bandeja recogegotas (A14),
- el depósito de agua (A16);:
- las boquillas del surtidor de café (A8):
- el embudo para echar el café premolido (A4);
- el grupo infusor (A19), accesible después de haber abierto la portezuela de servicio (A18),
- el recipiente de la leche (D);
- la "Mix jarras" (E);
- la boquilla aqua caliente/vapor (A9);
- el panel de control (B)

:Atención!

Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera.

- Ninguno de los componentes del aparato puede lavarse en el lavavajillas, salvo el recipiente de leche (D) y de la "Mix iarras".
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

18.2 Limpieza del circuito interno de la máquina

En caso de que la cafetera no se use en 3/4 días se aconseja vivamente, antes de utilizarla, encenderla y hacer salir:

- 1. 2/3 enjuagues seleccionando la función "Enjuague" (apartado "8.1 Enjuague "9").
- del agua caliente durante unos segundos (capítulo "12. Salida de agua caliente").

i) ¡Nota Bene!

Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A10).

18.3 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando en el display (B) aparece el mensaje "VACIAR CAJÓN DE POSOS", es necesario vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no se limpia a fondo el cajón de los posos (A10) la máquina no puede hacer el café. El aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente aunque no esté lleno, si han pasado 72 horas desde la primera preparación realizada (para que la cuenta de las 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe apagarse nunca con el interruptor general).

Atención! Peligro de quemaduras

Si se hacen muchos cappuccini seguidos, el soporte para las tazas de metal (A11) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y agárrelo solamente por la parte anterior.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):



- Extraiga la bandeja recogegotas (A14) (fig. 45), vacíela y límpiela;
- Vacíe y limpie meticulosamente el cajón de los posos (A10) procurando quitar todos los residuos que se pueden haber depositado en el fondo: el pincel (C5) está dotado de una espátula adecuada para esta operación.

! ¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.

18.4 Limpieza de la bandeja recogegotas

Atención!

La bandeja recogegotas (A14) tiene un indicador flotante (de color rojo) (A12) del nivel de agua contenida (fig. 46). Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas (A11) es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de otra forma el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circunstante.



Para extraer la bandeja recogegotas proceda de la siquiente manera:

- Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (A10) (fig. 45):
- Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos;
- Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café.

18.5 Limpieza del interior de la máquina

Δ_i Peligro de descargas eléctricas!

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, se debe apagar (véase "7. Apagado del aparato") y desenchufar la máquina. No sumerja nunca la cafetera en el aqua.



- . Compruebe periódicamente (una vez al mes más o menos) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas - A14) no esté sucio.
- Si es necesario, elimine los restos de café con el pincel suministrado (C5) y una esponia.
- 3. Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 47).

18.6 Limpieza del depósito de aqua

- Limpie periódicamente (una vez al mes aproximadamente) y cada vez que cambie el filtro ablandador (C4 - si previsto) el depósito del agua (A16) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado: enjuague meticulosamente antes de llenar y volver a meter el depósito;
- Extraiga el filtro (si está presente) y enjuáguelo con agua corriente;
- 3. Vuelva a montar el filtro (si está presente), llene el depósito con agua fresca y móntelo de nuevo:
- 4. (Solo modelos con filtro ablandador) Haga salir unos 100ml de aqua caliente para reactivar el filtro.

18.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café



- Limpie periódicamente las boquillas del surtidor de café (A8) utilizando una esponja o un paño (fig. 48A).
- Compruebe que los agujeros del surtidor de café no están obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 48B).

18.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido

Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café premolido (A4) no esté obstruido. Si es necesario, elimine los restos de café con el pincel (C5) suministrado.



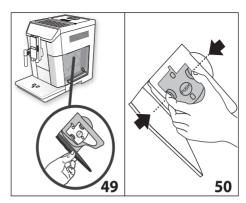
18.9 Limpieza del grupo infusor

El grupo infusor (A19) debe limpiarse por lo menos una vez al mes.



El grupo infusor no se puede extraer cuando la cafetera está encendida.

- 1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase capítulo "7. Apagado del aparato");
- 2. Sague el depósito de agua (A16) (fig. 3).
- 3. Abra la portezuela del grupo infusor (A18) (fig. 49) ubicada en el lado derecho.



- Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de colores y, al mismo tiempo, extraiga el grupo infusor (fig.50).
- 5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo infusor en el aqua y enjuáquelo bajo el grifo.



ENJUAGUE SOLAMENTE CON AGUA

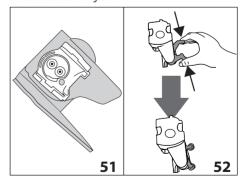
NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

Limpie el grupo infusor sin usar detergentes ya que podría estropearse.

- Utilizando el pincel (C5), limpie los residuos de café presentes en el asiento de la unidad de infusiones, visibles desde la portezuela de la unidad.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo infusor en el soporte (fig. 51); a continuación presione sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche.

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo infusor, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas como se muestra en la fig. 52.



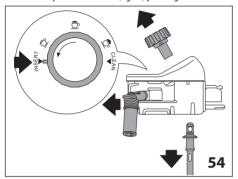
- 8. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera (fig. 53).
- 9. Cierre la portezuela del grupo infusor.

 Reintroduzca el depósito del aqua;

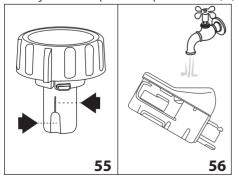
18.10 Limpieza del recipiente de la leche

Para mantener en eficiencia el batidor limpie el recipiente de la leche tal y como se describe a continuación cada dos días:

- Sague la tapadera (D2):
- Extraiga el tubo de salida de la leche (D5) y el de aspiración.(D4) (fig. 54).
- Gire en sentido horario el regulador de la espuma (D1) hasta la posición "INSERT" (fig.54) y extráigala hacia arriba.



- 4. Lave meticulosamente todos los componentes con agua caliente y un detergente delicado. Es posible lavar en el lavavajillas todos los componentes poniéndolos, sin embargo, en la cesta superior de la misma. Preste especial atención a que en el hueco y en el conducto situado debajo del botón (fig.55) no queden residuos de leche: en su caso rasque el conducto con un palillo de dientes.
- 5. Enjuague el interior del alojamiento del regulador espuma con aqua corriente (fiq. 56).
- Compruebe también que el tubo de aspiración y el tubo de salida no estén obstruidos con restos de leche.
- Monte de nuevo el mando haciéndolo coincidir con el mensaje "INSERT", el tubo de salida y el de aspiración de la leche.
- 8. Ponga de nuevo la tapadera del recipiente de la leche (D3).



18.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente/ vapor

Limpie la boquilla (A9) tras cada preparación de leche, con una esponja, eliminando los restos de leche depositados en las juntas (fig. 23).

18.12 Limpieza del "Mezclador jarras" (E)

Limpie la jarra después de cada preparación, como se indica a continuación:

- Levante la tapadera (E1) y saque el embudo (E2) pulsando el botón de desenganche (E6) y levantándolo (fig.28);
- Saque del embudo el tubo de salida de vapor (E3) y el mezclador "choco" (E4) o "aero" (E7);
- Lave meticulosamente todos los componentes con agua caliente y un detergente delicado. Todos los componentes en el lavavajillas se pueden lavar, pero colocándolos en la cesta superior del mismo.
- 4. Vuelva a montar todos los componentes.



Es normal, después de haber preparado chocolate caliente, encontrar residuos en el mezclador durante la limpieza. son restos del hierro que contiene el cacao que son atraídos por los imanes del mezclador.

19. DESCALCIFICACIÓN

!∑¡Atención!

- Antes de luso lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en el envase del mismo.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.

Descalcifique la máquina cuando en el display (B) aparezca "DESCALCIFICACIÓN NECESARIA - PULSAR OK PARA INICIAR (~45min) ! ": si desea cambiarlo enseguida con la descalcificación pulse" ON "y siga las operaciones a partir del punto 4.

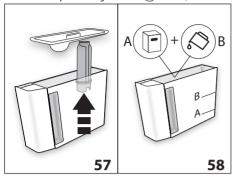
Para posponer la descalcificación a otro momento pulse "

ESC ": en el display el símbolo recuerda que el aparato debe ser descalcificado (el mensaje aparecerá de nuevo en cada encendido).

Para acceder al menú de descalcificación:

- 1. Pulse "Star" (B2) para entrar en el menú;
- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display aparezca " DESCALCIFICAR";
- Pulse " para iniciar el ciclo de descalcificación y siga las instrucciones en el display;

 "EXTRAER FILTRO AGUA" (fig.57); saque el depósito de agua (A16), saque el filtro de agua (C4) (si está presente), vacíe el depósito de agua. Pulse "(>) NEXT";



5. "ECHAR DESCALCIFICADOR (NIVEL A) Y AGUA (HASTA EL NIVEL B)" (fig. 58); Eche en el depósito de agua el descalcificador hasta el nivel A (correspondiente a un envase de 100ml) que está impreso en el interior del depósito; a continuación añada agua (un litro) hasta alcanzar el nivel B; reintroduzca el depósito de agua. Pulse "> NEXT";



- 6. "VACIAR EL CAJÓN DE POSOS Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS" (fig. 59): sacar, vaciar y volver a poner la bandeja recogegotas (A14) y el café de posos (A10). Pulse "
- "PONER RECIPIENTE 2I PULSAR OK PARA INICIAR DESCALCI-FICACIÓN": Ponga bajo el surtidor de agua caliente / vapor (C6) y bajo el surtidor de café (A8) un recipiente vacío con una capacidad mínima de 2 litros (fig.8);

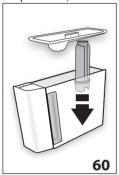
/// ¡Atención! Peligro de quemaduras

Del surtidor de agua caliente/vapor y del surtidor de café sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

8. Pulse "JOK" para confirmar la introducción de la solución descalcificadora. El programa visualiza "DESCALCIFICACIÓN EN CURSO,SE RUEGA ESPERAR": el programa de descalcificación se pone en marcha y la solución descalcificadora sale tanto del surtidor de agua caliente /vapor como del surtidor de café realizando a intervalos una serie de enjuagues para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera;

Al cabo de unos 25 minutos el aparato interrumpe la descalcificación:

- "ENJUAGAR Y LLENAR CON AGUA HASTA EL NIVEL MÁX" (fig.5): el aparato está ahora preparado para un proceso de enjuague con agua fresca. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y sacar el depósito de agua, vacíelo, enjuaguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina;
- 10. "PONER RECIPIENTE 21 PULSAR OK PARA INICIAR ENJUA-GUE": Vuelva a poner vacío el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora bajo el surtidor de café y el surtidor de aqua caliente/vapor (fig. 8) y pulse "(\$\sqrt{y}\) OK";
- El agua caliente sale antes del surtidor de café y después del surtidor de agua caliente/vapor y el display visualiza "ENJUAGUE EN CURSO, se ruega esperar";
- 12. Cuando el agua del depósito se acabe vacíe el recipiente usado para recoger el agua de enjuague;
- 13. (Si el filtro está instalado) "INTRODUCIR EL FILTRO EN SU SOPORTE" (fig. 60). Pulse " NEXT" y saque el depósito de agua, vuelva a introducir, en caso de que lo haya sacado previamente, el filtro ablandador;



- "ENJUAGARY LLENAR CON AGUA HASTA EL NIVEL MÁX" (fig. 5): Llene el depósito hasta el nivel MÁX con agua fresca;
- "INTRODUCIR DEPÓSITO AGUA" (fig. 6): Reintroduzca el depósito del aqua;
- 16. "PONER RECIPIENTE 2I PULSAR OK PARA INICIAR FNIJAGUF":

Vuelva a poner vacío el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora bajo el surtidor agua caliente/vapor (fig.8) y pulse () OK";

- 17. El agua caliente sale del surtidor de agua caliente/vapor y el display visualiza "ENJUAGUE EN CURSO";
- "VACÍAR BANDEJA RECOGEGOTAS" (fig. 45): Al finalizar el enjuague saque, vacíe y vuelva a meter la bandeja recogegotas (A14) y el cajón de posos del café (A10): pulse " NEXT";
- 19. "PROCESO DESCALCIFICACIÓN TERMINADO": pulse "(√) οκ";
- "LLENAR DEPÓSITO CON AGUA FRESCA": vacíe el recipiente usado para recoger el agua del enjuague, saque y llene el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a meterlo en la máquina.

La operación de descalcificación ha terminado.

i) ¡Nota Bene!

- Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, falta de suministro de energía eléctrica) se aconseja repetir el ciclo.
- Es normal que, después de haber realizado el ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café (A10).
- El aparato requiere un tercer enjuague, en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel máx: esto para garantizar que no haya solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague acuérdese de vaciar la bandeja recogegotas;
- El hecho de que la máquina requiera dos ciclos de descalcificación muy seguidos debe considerarse normal, debido al sistema evolucionado de control incorporado a la máquina.

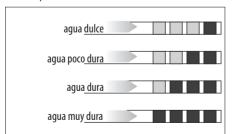
20. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El mensaje "DESCALCIFICACIÓN NECESARIA - PULSE OK PARA INICIAR (~45min) " se visualiza 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 función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

20.1 Medición de la dureza del agua

- Saque del envase la tira reactiva "PRUEBA DUREZA TOTAL" (C1) suministrada junto con el manual en idioma inglés.
- 2. 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 cuadraditos de color rojo, en función de la dureza del agua cada cuadradito corresponde a 1 nivel.



20.2 Programación de la dureza del agua

1. Pulse «State "(B2) para entrar en el menú;

- 2. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display (B) aparezca (DUREZA AGUA";
- Para cambiar el nivel seleccionado pulse el símbolo hasta visualizar el nivel deseado (Nivel 1= agua dulce; Nivel 4= agua muy dura);
- 4. Pulse " ESC" para volver a la homepage.

En este punto, la cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

₹],

21. FILTRO ABLANDADOR

Algunos modelos se suministran con el filtro ablandador (C4): si su modelo no cuenta con dicho filtro, le recomendamos comprarlo en un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

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

21.1 Instalación del filtro



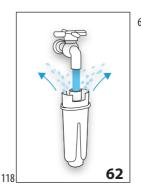
- . Saque el filtro (C4) del envase:
- . Pulse "o" (B2) para entrar en el menú;
- 3. Pulse **(**B10) o **(**B8) hasta que en el display aparezca "☐ FILTRO AGUA":
- A. Pulse" ":
- "GIRAR PROGRAMADOR FECHA HASTA VISUALIZAR LOS PRÓXIMOS 2 MESES" (fig. 61):

gire el mando del programador de fecha hasta que se visualicen los 2 próximos meses de utilización. Pulse "

NEXT":

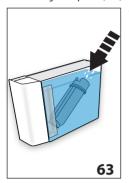
Nota Bene:

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



"HACER SALIR AGUA POR LOS ORIFICIOS HASTA QUE SALE POR LAS APERTU-RAS" (fig.62): Para activar el filtro, haga pasar agua del grifo por el orificio del filtro, tal como se indica en la figura, hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto. Pulse "(>) NEXT";

7. Extraiga el depósito (A16) de la cafetera y llénelo de agua.



"SUMERGIR EL FILTRO EN EL DEPÓSITO DEJANDO SALIR LAS BURBUJAS DE AIRE" (fig.63): Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérjalo completamente durante unos diez segundos, inclinándolo y cogiéndolo ligeramente para permitir la salida de las burbujas de aire. Pulse "(>) NEXT";

- "INTRODUCIR EL FILTRO EN SU SOPORTE Y PRESIONARLO A FONDO": Introduzca el filtro en el respectivo soporte (A17 fig. 60) y apriételo hasta el fondo. Pulse "> NEXT";
- "INTRODUCIR DEPÓSITO AGUA": Cierre de nuevo el depósito con la tapadera (A15), después vuelva a poner el depósito en la cafetera.
- 11. "PONER EL RECIPIENTE 0,5L, PULSE OK PARA LLENAR EL FILTRO" (fig. 8): ponga el recipiente bajo el surtidor de agua caliente (C6) y pulse "(√) οκ": empieza la salida y se interrumpe automáticamente.

Al lado de la hora, en el display aparece el correspondiente símbolo apara indicar que la función se ha activado. Ahora se puede usar el aparato.

21.2 Cambio del filtro

Cambie el filtro (C4) cuando en el display (B) aparece "CAMBIAR FILTRO AGUA, PULSAR OK PARA INICIAR .": si desea cambiarlo enseguida pulse " OK " y siga las operaciones a partir del punto 4.

Para posponer el cambio a otro momento pulse " ESC": en el display el símbolo recuerda que es necesario cambiar el filtro.

Para cambiarlo proceda de la siguiente manera:

- 1. Extraiga el depósito de agua (A16) y el filtro gastado;
- 2. Sague el nuevo filtro del envase.
- 3. Pulse "Co" (B2) para entrar en el menú;
- 4. Pulse **(B10)** o **(B8)** hasta que en el display aparezca "☐ FILTRO AGUA";
- 5. Pulse " ":
- 6. En el display aparece "☐CAMBIAR FILTRO"

- 7. Pulse " ▶ ";
- 8. Proceda siguiendo las operaciones que se ilustran en el apartado precedente al punto 5.

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

i Nota Bene!

Cuando han transcurrido los dos meses de duración (véase programador de fecha), o si no se utiliza el aparato durante 3 semanas, es necesario realizar el cambio del filtro incluso si la máquina aún no lo requiere.

21.3 Extracción del filtro

Si se desea seguir utilizando el aparato sin el filtro (C4), habrá que extraerlo e indicar la extracción. Proceda de la siguiente manera:

- 1. Extraiga el depósito de agua (A16) y el filtro gastado;
- 2. Pulse "Ca" (B2) para entrar en el menú;
- 3. Pulse (B10) o (B8) hasta que en el display aparezca " FILTRO AGUA";
- 4. Pulse" ";
- 5. En el display aparece "☐ EXTRAER FILTRO";
- 6. Pulse " **●** ":
- 7. "Liconfirmar extracción filtro?": pulse "Liconfiguraciones, pulse "SESC");
- 8. "EXTRACCIÓN FILTRO REALIZADA": el aparato ha salvado la modificación. Pulse "O o n" para volver a la homepage.

i Nota Bene!

Cuando han transcurrido los dos meses de duración (véase programador de fecha), o si no se utiliza el aparato durante 3 semanas, es necesario extraer/cambiar el filtro incluso si la máquina aún no lo requiere.

22. DATOS TÉCNICOS

Tensión: 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10 A Potencia: 1450 W Presión: 1.9 MPa (19 bar) Capacidad del depósito de agua: 21 Dimensiones LxPxH: 260x480x375 mm Longitud cable: 1750 mm Peso: 12,4 kg Capacidad máx. del recipiente granos: 400 q

| Sete producto es conforme al Reglamento (CE) № 1935/2004 relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

23. ELIMINACIÓN



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.



24. MENSAJES VISUALIZADOS EN EL DISPLAY

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
LLENAR DEPÓSITO CON AGUA FRESCA	No hay suficiente agua en el depósito (A16).	Llene el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
COLOCAR DEPÓSITO AGUA	El depósito (A16) no está correctamente colocado.	Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.
VACIAR CAJÓN POSOS	El cajón de los posos (A10) de café está lleno.	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas (A14), límpielos y vuelva a colocarlos. Importante, al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.
COLOCAR CAJÓN POSOS	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos(A10).	Extraiga la bandeja recogegotas (A14) y coloque el cajón de los posos.
ECHAR CAFÉ PREMOLIDO MÁXIMO 1 MEDIDOR S ESC	Se ha seleccionado la función "café pre- molido", pero no se ha echado el café pre- molido en el embudo (A4).	Eche el café premolido en el embudo (fig. 14) y repita el suministro

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
ECHAR CAFÉ PREMOLIDO MÁXIMO 1 MEDIDOR	Se ha pedido un café LONG con café premolido	Introduzca el café premolido en el embudo (A4) (fig. 14) y pulse " OK" para continuar y concluya el suministro.
√) ok		
LLENAR RECIPIENTE	Se ha acabado el café en granos.	Llene el contenedor de granos (A3 - fg.12).
GRANOS DE CAFÉ	El embudo (A4)para echar el café premoli-	Vacíe el embudo utilizando el pincel, como se descri-
	do está obstruido.	be en el apartado "18.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido".
S ESC		
MOLIENDA EXCESIVAMENTE FINA REGULAR MOLINILLO DE 1 CLIC DURANTE FUNCIONAMIENTO	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Repita la distribución de café y gire el regulador de molienda (A5) (fig. 11) 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 apartado "9.5 Regulación del molinillo de café"). Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A16) está bien introducido.
S ESC	Si hay filtro ablandador (C4) podría ha- berse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado el suministro.	Introduzca el suministrador de agua caliente (C6) en la máquina y haga salir un poco de agua hasta que el flujo sea regular.
SELECCIONAR UN AROMA MÁS LIGERO O REDUCIR LA CANTIDAD DE CAFÉ PREMOLIDO	Se ha echado demasiado café.	Seleccione un aroma más ligero pulsando " O AROMA" (B6) o reduzca la cantidad de café premolido (máximo 1 medidor).
S ESC		

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
INTRODUCIR EL SURTIDOR DE AGUA	El surtidor de agua no está colocado o está mal colocado.	Meta el surtidor de agua empujándolo a fondo.
META EL RECIPIENTE DE LECHE	El recipiente de la leche (D) no está bien puesto.	Meta el recipiente de la leche empujándolo (fig. 19).
INTRODUCIR GRUPO INFUSOR	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo infusor (A19).	Introduzca el grupo infusor como se describe en el apartado "18.9 Limpieza del grupo infusor".
INTRODUCIR "MIX JARRAS"	La jarra (E) no está correctamente colocada.	Meta la jarra empujándola bien.
CIRCUITO VACÍO PULSAR OK PARA INICIAR LLENADO	El circuito hidráulico está vacío	Pulse "(J) OK" y deje salir agua del surtidor (C6): la salida se interrumpe automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A16) está bien introducido.
 ∅ ok		

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
PULSAR OK PARA LIMPIAR O GIRAR EL BOTÓN	Se ha introducido el recipiente de la leche con el regulador de la espuma (D1) en posición "CLEAN".	Si desea proceder con la función CLEAN pulse "
GIRAR BOTÓN A <clean> PARA INICIAR LIMPIEZA CLEAN</clean>	Acaba de salir leche, por lo tanto, es necesario limpiar los conductos internos del recipiente de la leche (D).	Gire el regulador de la espuma (D1) hasta la posición CLEAN(fig. 21).
S ESC		
GIRAR MANDO A POSICIÓN LECHE	Se ha introducido el recipiente de la leche con el regulador de la espuma (D1) en posición "CLEAN".	Gire el regulador a la posición relativa a la espuma deseada.
DESCALCIFICACIÓN NECESARIA PULSAR OK PARA INICIAR (~45MIN) S ESC OK	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Pulse "OK" para iniciar la descalcificación o "ESC" si quiere hacerla en otro momento. Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "19. Descalcificación"
CAMBIAR FILTRO AGUA PRESIONAR OK PARA INICIAR BESC ON OK	Se ha agotado el filtro ablandador C4).	Pulse "OK" para cambiar el filtro o sacarlo o " ESC" si quiere hacerlo en otro momento. Siga las instrucciones del cap. "21. Filtro ablandador".

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
¿TERMINAR LA SÍ PREPARACIÓN?	Durante la preparación de una bebida fría se ha pulsado "X STOP"	Para confirmar que la preparación ha concluido pulse "SÍ"; si, en cambio, quiere prolongar la mezcla pulse
<u>NO</u>	Durante la preparación de una bebida fría se ha sacado la jarra correspondiente.	"NO".
icontinuar con la sí mezcla? sí no	Al finalizar la preparación de las bebidas frías es posible prolongar la mezcla 2 veces, hasta un máximo aproximado de un minuto.	Si la espuma obtenida es satisfactoria pulse "NO"; si, en cambio, quiere prolongar la mezcla pulse "SÍ".
ALARMA GENERAL: CONSULTAR MANUAL / SMART COFFEE APP	El interior de la cafetera está muy sucio.	Limpie cuidadosamente la cafetera como se describe en el cap."18. Limpieza"Si después de la limpieza aún aparece el mensaje diríjase a un centro de asistencia.
	Recuerde que es necesario descalcificar la cafetera y/o sustituir el filtro (C4).	Es necesario realizar lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "19. Descalci- ficación" y/o cambiar el filtro o sacarlo siguiendo las instrucciones del cap. "21. Filtro ablandador".
2	Recuerde que es necesario limpiar los conductos internos del recipiente de la leche (D).	Gire el regulador de la espuma (D1) hasta la posición CLEAN(fig. 21).
	Recuerde que es necesario cambiar el filtro (C4).	Sustituya el filtro o quítelo siguiendo las instruccio- nes del capítulo "21. Filtro ablandador"
WW.	Recuerde que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo más pronto posible el pro- grama de descalcificación descrito en el cap. ""19. Descalcificación"
	Indica que la función de autoencendido está activa.	Para desactivar la función proceda de acuerdo con lo indicado en el apartado "8.6 Autoencendido ".
©	Indica que el ahorro energético está activado.	Para desactivar el ahorro energético proceda de acuerdo con lo indicado en el apartado "8.9 Ahorro energético "".
*	Indica que la máquina está conectada a bluetooth con un dispositivo.	·
Δ	Indica que el filtro (C4) está activado.	Para sacar el filtro proceda como se describe en el cap. "21. Filtro ablandador".
LIMPIEZA EN CURSO SE RUEGA ESPERAR	El aparato detecta impurezas en su interior.	Espere a que el aparato vuelva a estar listo para el uso y seleccione de nuevo la bebida deseada. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia autorizado.
MÁQUINA DEMASIADO CALIENTE	El uso continuado y prolongado de los mezcladores puede causar un sobrecalen- tamiento de la máquina.	Espere a que la máquina se enfríe.



25. RESOLUCIÓN 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 ca- liente (N.B: se puede utilizar la función agua caliente).
	El grupo infusor se ha enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café caliente el grupo infusor con un enjuague, usando la función correspondiente (ver apartado "8.1 Enjuague ").
	La temperatura programada del café es baja.	Programe desde el menú una temperatura de café más alta (ver apartado "8.10 Temperatura café 🎉").
El café tiene poco cuerpo o poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el regulador de molienda (A5) una posición hacia el número 1, en sentido antihorario mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 11) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado "9.5 Regulación del molinillo de café").
	El café no es adecuado.	Use café para cafeteras de café expreso.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire el regulador de molienda (A5) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 11) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado "9.5 Regulación del molinillo de café").
El café no sale por una o por ningu- na de las boquillas del dispositivo de suministro.	Las boquillas del surtidor de café (A8) están obturadas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes (fig. 48B).
El aparato no se enciende	El conector del cable de alimentación C8) no está bien introducido.	Coloque a fondo el conector en el soporte adecuado en la parte trasera del aparato (fig. 1).
	La clavija no está conectada a la toma.	Conecte la clavija a la toma.(fig.1)
	El interruptor general (A21) no está pulsado.	Apriete el interruptor general (fig.2).
El grupo infusor no se puede extraer	No se ha podido lograra el apagado de manera correcta.	Apague apretando el botón (A7)(ver cap." "7. Apagado del aparato").
Al finalizar la descalcificación el aparato requiere un tercer enjuague.	Durante los dos ciclos de enjuague el depósito (A16) no se ha llenado hasta el nivel MÁX.	Proceda como requiere el aparato, aunque vaciando antes la bandeja recogegotas (A14) para evitar que rebose el agua.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La leche no sale por el tubo de salida (D5).	La tapadera (D2) del recipiente de la leche (D) está sucia.	Limpie la tapadera de la leche como se describe en el apar. "18.10 Limpieza del recipiente de la leche".
La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de la leche (D5) de la leche o poco montada.	La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada o desnatada.	Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C). Si no se obtiene un buen resultado, intente cambiar la marca de la leche.
	El mando de regulación de la espuma (D1) está mal regulado.	Regule según las indicaciones del cap. "10.2 Regulación de la cantidad de espuma"
	La tapadera (D2) o el mando de regulación de la espuma (D1) del recipiente de leche están sucios.	Limpie la tapadera y el mando del recipiente de leche como se describe en el apartado. "18.10 Limpieza del recipiente de la leche".
	La boquilla de agua caliente/ vapor (A9) está sucia.	Limpie la boquilla como se describe en el apartado "18.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente/vapor".
El calientatazas está caliente, a pesar de que está desactivado.	Se han preparado varias bebidas en rápida sucesión	
El chocolate no es bastante denso.	El preparado en polvo para choco- late caliente utilizado no contiene espesante.	Cambie el tipo de preparado.
	No se ha seleccionado la densidad más alta.	Seleccione la densidad máxima en la panorá- mica específica. (ver cap. "14. Preparación de chocolate caliente")
	Las cantidades de leche y prepara- do para chocolate caliente no son correctas.	Respete las instrucciones que figuran en el cap. "14. Preparación de chocolate caliente"
	Se ha introducido el mezclador incorrecto.	Saque el mezclador aero (E7) e introduzca el mezclador choco (E4).
El chocolate está frío o se han formado grumos	El mezclador (E4) y el tubo de salida del vapor (E3) no se han introducido correctamente en el embudo (E2).	Introduzca el mezclador y el tubo de salida del vapor en el embudo.
	No se han seguido las instrucciones.	Eche en el embudo (E2) primero leche/agua y luego el preparado en polvo.
Durante la limpieza aparecen restos negros en el mezclador (E4)	Los imanes del mezclador atraen los restos de hierro que contiene el cacao.	Limpie tal y como se indica en el apartado "18.12 Limpieza del "Mezclador jarras" (E)".

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café frío no tiene espuma o tiene poca espuma	Se ha seleccionado el nivel de espuma ""MÍN"".	Seleccionar el nivel de espuma "EXTRA" (ver apartado "15.1 Preparación del café frío")
	El mezclador no está presente o se ha introducido uno equivocado.	Introduzca el mezclador aero (E7)
	Se ha utilizado demasiado hielo o hielo de medida incorrecta.	Siga las indicaciones del cap. "15. Preparación de las bebidas frías"
	El café no es adecuado o lleva abierto demasiado tiempo.	Utilice café "fresco" y preferiblemente de calidad robusta.
El café frío está caliente.	Se ha utilizado poco hielo y/o hielo de medida incorrecta.	Siga las indicaciones del cap. "15. Preparación de las bebidas frías"
	El hielo no se ha disuelto por completo.	Siga con la mezcla y pulse "Sí" al finalizar la preparación, cuando la solicitud aparezca en el display.
La leche fría no tiene espuma o tiene poca espuma	Se ha seleccionado una cantidad "PE- QUEÑA", pero se ha vertido una canti- dad de leche para taza grande.	Siga las instrucciones del cap. "15. Preparación de las bebidas frías".
	Se ha seleccionado el nivel de espuma ""MÍN"".	Seleccionar el nivel de espuma "EXTRA" (ver apartado "15.1 Preparación del café frío")
	El mezclador no está presente o se ha usado uno equivocado.	Introduzca el mezclador aero (E7)
	La leche no es adecuada.	Cambie la marca de leche.
La leche fría está caliente.	Se ha utilizado leche caliente o a tem- peratura ambiente	Use leche a temperatura de la nevera (5° C)
La cafetera no se está usando y hace ruido o emite pequeños soplidos de vapor.	La cafetera está lista para el uso o se ha apagado hace poco y algunas gotas de condensación caen en el interior del vaporizador, que aún está caliente.	Este fenómeno forma parte del funcionamiento normal del aparato; para limitar el fenómeno vacíe la bandeja recogegotas.