

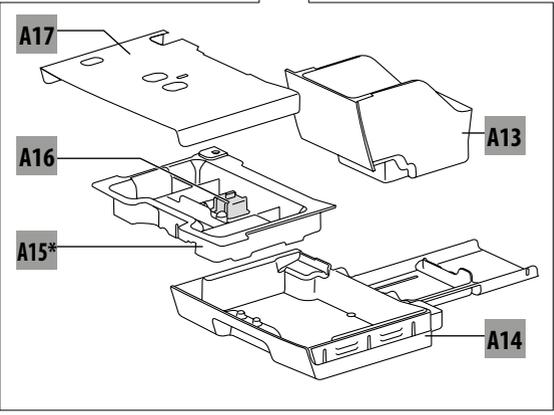
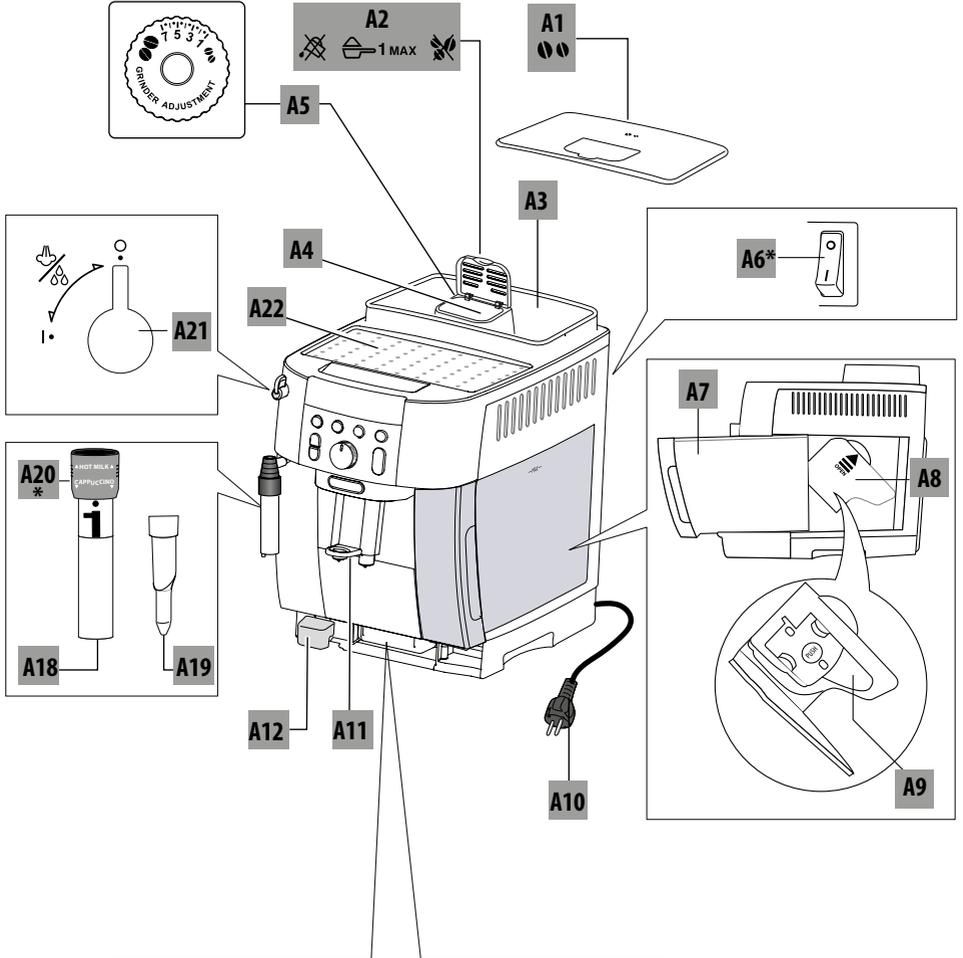
ECAM23X.1Y - ECAM25X.2Y - ECAM25X.3Y - ECAM25X.4Y - FEB25XY

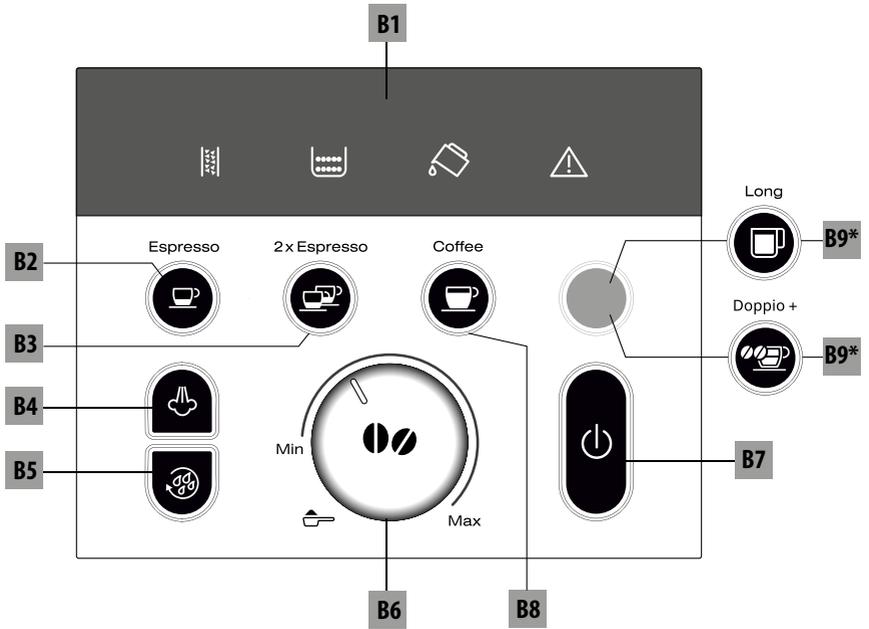
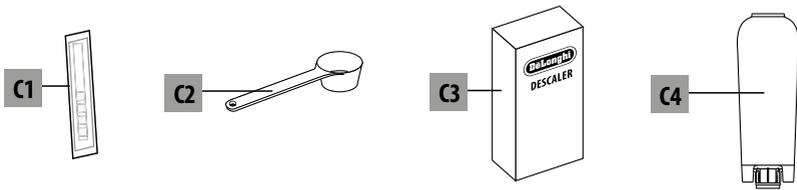
CAFETERA
Instrucciones de uso



DeLonghi

A



B**C**

SUMARIO

1. INTRODUCCIÓN	5
1.1 Letras entre paréntesis	5
1.2 Problemas y reparaciones.....	5
2. DESCRIPCIÓN	5
2.1 Descripción del aparato	5
2.2 Descripción del panel de control.....	5
2.3 Descripción de los accesorios.....	5
2.4 Descripción de los indicadores.....	5
3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO	
4. ENCENDIDO DEL APARATO	6
5. APAGADO DEL APARATO	7
6. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA ...	7
7. AUTOAPAGADO	7
8. AHORRO ENERGÉTICO	7
9. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA	8
10. FILTRO ABLANDADOR	8
10.1 Instalación del filtro	8
10.2 Desmontaje y sustitución del filtro ablandador ...	9
11. ENJUAGUE	9
12. PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON CAFÉ EN GRANOS	9
12.1 Selección del sabor del café.....	9
12.2 Regulación del molinillo de café	9
12.3 Consejos para obtener un café más caliente	10
12.4 Salida café.....	10
13. PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON CAFÉ PREMOLIDO	11
13.1 Selección de la cantidad de café por taza	11
14. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	11
14.1 Limpieza del capuchinador después del uso	12
15. SALIDA DE AGUA CALIENTE	13
16. LIMPIEZA	13
16.1 Limpieza de la cafetera	13
16.2 Limpieza del circuito interno de la máquina	13
16.3 Limpieza del cajón de los posos de café.....	13
16.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación	13
16.5 Limpieza del interior de la máquina	14
16.6 Limpieza del depósito de agua	14
16.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café....	14
16.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido	14
16.9 Limpieza del grupo infusor.....	15
17. DESCALCIFICACIÓN	15
18. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA	17
18.1 Medición de la dureza del agua.....	17
18.2 Programación de la dureza del agua	17
19. DATOS TÉCNICOS	17
20. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	17
21. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19

Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

1. INTRODUCCIÓN

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

Le deseamos que disfrute con su nuevo aparato. Dedique un par de minutos a la lectura de estas instrucciones de uso. Así, evitará incurrir en peligros o dañar la máquina.

1.1 Letras entre paréntesis

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

1.2 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente antes de nada resolverlos siguiendo las advertencias que figuran en los capítulos "20. Significado de los indicadores" y "21. Resolución de problemas".

Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja que consulte el centro de asistencia a clientes 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.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Descripción del aparato

(pág. 2 - A)

- A1. Tapadera del recipiente de café en grano
- A2. Tapadera del embudo del café molido
- A3. Recipiente para el café en granos
- A4. Embudo para la introducción del café molido
- A5. Regulador del grado de molienda
- A6. Interruptor general (en algunos modelos)
- A7. Depósito del agua
- A8. Portezuela del grupo infusor
- A9. Grupo infusor
- A10. Cable de alimentación
- A11. Surtidor café (altura ajustable)
- A12. Bandeja recogecondensación
- A13. Cajón de los posos del café
- A14. Bandeja de goteo
- A15. Rejilla bandeja (*sólo en algunos modelos)
- A16. Indicador del nivel del agua de la bandeja de goteo
- A17. Bandeja apoyatazas
- A18. Capuchinador (extraíble)
- A19. Boquilla agua caliente y vapor (extraíble)

A20. Cápsula de selección del capuchinador (*sólo en algunos modelos)

A21. Botón salida agua caliente/vapor

A22. Repisa para tazas

2.2 Descripción del panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Indicadores
- B2. : botón de salida "Espresso" (1 taza) con indicador
- B3. : botón de salida "2xEspresso" (2 tazas) con indicador
- B4. : botón función vapor con indicador
- B5. : botón enjuague
- B6. Regulador de selección aroma/función premolido
- B7. : botón ON/Standby
- B8. : botón de salida "Coffee" con indicador
- B9. * Diferente dependiendo del modelo:
 - : botón de salida "Long" con indicador
 - : botón de salida "Doppio+" con indicador

2.3 Descripción de los accesorios

(pág. 3 - C)

- C1. Tira reactiva
- C2. Medidor dosificador del café premolido
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro ablandador (en algunos modelos)

2.4 Descripción de los indicadores



Indica que en el panel de control se visualiza una alarma (consulte el capítulo "21. Resolución de problemas").



Indicador fijo: indica que falta el cajón de los posos y es necesario reintroducirlo;

Indicador intermitente: indica que el cajón de los posos está lleno y hay que vaciarlo.



Indicador fijo: indica que falta el depósito de agua;

Indicador intermitente: indica que no hay suficiente agua en el depósito.



Indicador intermitente: indica que es necesario descalcificar el aparato (consulte el capítulo "17. Descalcificación").

Indicador fijo: indica que el aparato está realizando la descalcificación.

Para la explicación de todos los indicadores luminosos, consulte el capítulo "20. Significado de los indicadores".

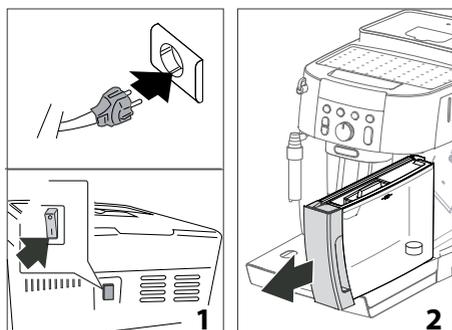
3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Nota Bene:

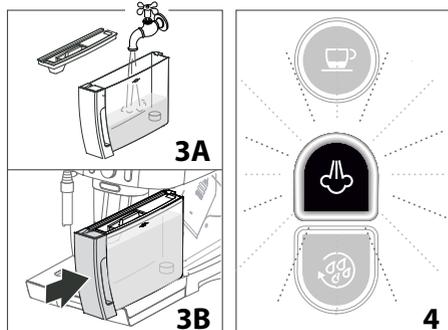
- Antes de usar por primera vez el aparato, enjuague con agua caliente todos los accesorios extraíbles que están destinados a entrar en contacto con agua o leche.
- Los posibles restos de café en el molinillo se deben a las pruebas de funcionamiento de la máquina previas a su comercialización y son la prueba del cuidado meticuloso que dedicamos al producto.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "18. Programación de la dureza del agua".

Proceda siguiendo las instrucciones indicadas:

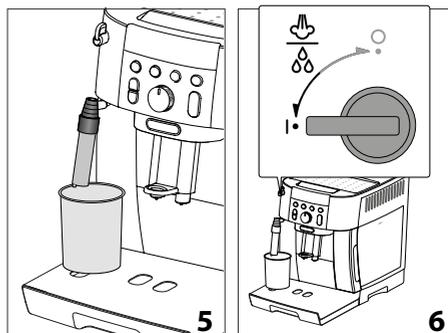
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y en los modelos con interruptor general «A6», asegúrese que esté pulsado en la posición I (fig. 1).



2. En el panel de control (B) parpadea el indicador : extraiga el depósito del agua (A7) (fig. 2), llénelo hasta la línea MÁX con agua fresca (fig. 3A) y vuelva a colocar el depósito (fig. 3B).



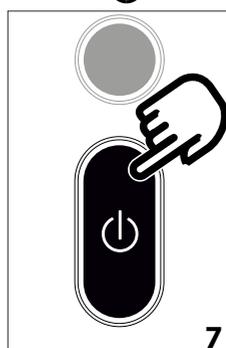
3. En el panel de control parpadea el botón (B4) (fig. 4).
4. Ponga bajo el capuchinador (A18) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 5).



5. Gire el botón de salida vapor/agua caliente (A21) a la posición "I" (fig. 6): los botones bebida parpadean y el aparato suministra agua por el capuchinador.
6. Cuando el suministro se interrumpe automáticamente, vuelva a colocar el botón de salida en la posición "0".

La máquina se apaga.

Para utilizarla pulse el botón (B7) (fig. 7).



Nota Bene:

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados.
- Para disfrutar más del café y obtener mejores prestaciones de la máquina, se recomienda instalar el filtro ablandador (C4) siguiendo las instrucciones del capítulo "10. Filtro ablandador". Si su modelo de cafetera no lleva de serie el filtro, es posible solicitarlo a los Centros de Asistencia Autorizados De'Longhi.

4. ENCENDIDO DEL APARATO

Nota Bene:

- Únicamente en los modelos con interruptor general «A6»: Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general, que se encuentra en la parte trasera del aparato, esté pulsado en la pos. I (fig. 1).
- Asegúrese de que el botón de salida vapor/agua caliente (A21) se encuentre en la posición "0".

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

¡Peligro quemaduras!

Durante el enjuague por las boquillas del surtidor de café (A11) sale un poco de agua caliente, que se recoge en la bandeja recogegotas (A14) que se encuentra debajo. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Para encender el aparato pulse el botón  (B7)(fig. 7): en el panel de control (B) los botones “caffè” (B2), (B3), (B8), (B9) parpadean indicando que la máquina se está calentando.

Durante el calentamiento la máquina efectúa un enjuague; de esta forma, además de calentar la caldera, el aparato deja fluir el agua caliente por los conductos internos para que estos se calienten también. El aparato alcanza la temperatura adecuada cuando los botones «caffè» permanecen encendidos en el panel de control.

5. APAGADO DEL APARATO

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

¡Peligro quemaduras!

Durante el enjuague sale un poco de agua caliente (A11) por las boquillas del surtidor de café. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Para apagar el aparato, pulse el botón  (B7) (fig. 7);
- si está previsto, el aparato efectúa el enjuague y luego se apaga (stand-by).

¡Nota Bene!

Si el aparato no se utiliza durante periodos prolongados, desconéctelo de la red eléctrica:

- antes de hacerlo, apague el aparato pulsando el botón ;
- para los modelos que lo prevén, basta con pulsar el interruptor general «A6» en la posición **0**.

¡Atención!

Nunca desconecte la clavija o, para los modelos que lo prevén, pulse el interruptor general en la posición **0** antes de haber apagado el aparato con el botón  (standby).

6. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Para las instrucciones correspondientes a la programación de la dureza del agua, consulte el capítulo “18. Programación de la dureza del agua”.

7. AUTOAPAGADO

Se puede modificar este intervalo de tiempo para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1, 2 o 3 horas de no ser usado.

Para reprogramar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

1. La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A6» debe encontrarse en la pos. I «fig. 1», pulse el botón  /  (B9) y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores (B1) en el panel de control;
2. Seleccione el intervalo de tiempo que desea pulsando el botón  (B2) :

	15 min.
 	30 min.
  	1 hora
   	2 horas
    	3 horas

3. Vuelva a pulsar el botón  /  (B9) para confirmar. Los indicadores se apagan.

El intervalo de tiempo del autoapagado se ha programado de nuevo.

8. 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.

1. La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A6» debe encontrarse en la pos. I «fig. 1», pulse el botón  (B4) y manténgalo pulsado hasta que se encienda el  en el panel de control;
2. Para desactivar la función, pulse el botón  (B2): el indicador  parpadea;
3. Para reactivar la función, pulse el botón  (B2): el indicador  se enciende fijo;
4. Pulse el botón  /  (B9) para confirmar. El indicador  se apaga.

La formulación del ahorro se ha programado de nuevo.

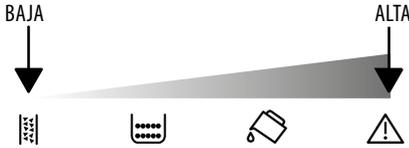
¡Nota Bene!

- En modalidad de ahorro energético la máquina podría requerir algunos segundos de espera antes de suministrar el primer café, porque se debe precalentar.

9. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si desea modificar la temperatura del agua con la que se prepara el café siga los pasos descritos a continuación:

1. La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A6» debe encontrarse en la pos. I «fig. 1», pulse el botón  (B2) y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en el panel de control;
2. Pulse el botón  hasta seleccionar la temperatura deseada:



3. Pulse el botón  /  (B9) para confirmar la selección, los indicadores se apagan.

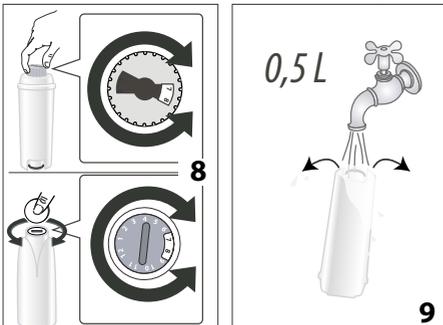
10. FILTRO ABLANDADOR

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.

10.1 Instalación del filtro

1. Encienda la máquina y espere a que esté preparada para el uso;
2. Saque el filtro (C4) del envase. El programador de fecha del disco varía en función del filtro suministrado (fig. 8);

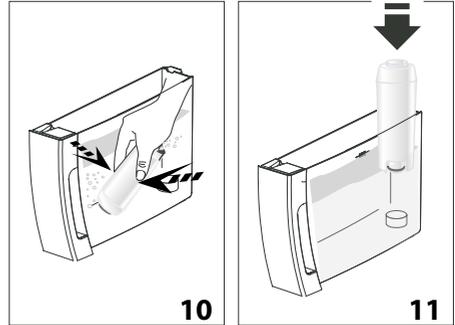


3. Gire el disco del programador de fecha hasta que se visualicen los 2 próximos meses de utilización.

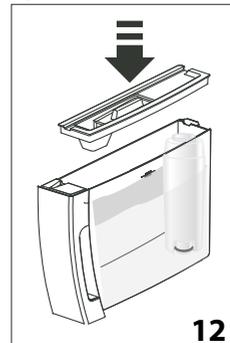
Nota Bene

El filtro dura dos meses si el aparato se utiliza con normalidad, si, en cambio, este permanece sin usar y con el filtro instalado, la duración es de 3 semanas como mucho.

4. Para activar el filtro, haga pasar agua del grifo por el orificio del filtro, tal como se indica en la fig. 9, hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto;
5. Extraiga el depósito (A7) de la cafetera y llénelo de agua;
6. Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérgalo completamente durante unos diez segundos, inclinándolo y cogiéndolo ligeramente para permitir la salida de las burbujas de aire (fig. 10).
7. Introduzca el filtro en el respectivo soporte y apriételo hasta el fondo (fig. 11);



8. Cierre el depósito con la tapadera (fig. 12), después vuelva a poner el depósito en la cafetera;



9. Coloque un recipiente debajo del capuchinador/surtidor de agua (A18) caliente (capacidad: mín. 500ml).
10. Haga salir agua caliente girando el botón de salida vapor/ agua caliente (A21) en la posición I.
11. Haga salir al menos 500 ml de agua, luego gire el botón agua caliente/vapor a la posición 0.

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

Nota Bene:

Podría suceder que hacer salir agua caliente solo una vez no fuera suficiente para instalar el filtro y que durante la instalación se encienden los indicadores:



En dicho caso, repita la instalación a partir del punto 8. El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

10.2 Desmontaje y sustitución del filtro ablandador

Cuando han transcurrido los dos meses de duración (véase indicador de fecha), o si no se utiliza el aparato durante 3 semanas, es necesario realizar el cambio del filtro:

1. Extraiga el depósito (A7) y el filtro usado (C4);
2. Si desea sustituir el filtro, retire el filtro nuevo del envase y realice el procedimiento tal y como se indica en el apartado anterior.

Ahora el filtro nuevo está activado.

11. ENJUAGUE

Con esta función es posible hacer salir agua caliente por el surtidor de café (A11), para 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.

¡Atención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sin vigilancia mientras sale agua caliente.

- 1) Para activar esta función pulse el botón  (B5);
- 2) Al cabo de unos segundos sale agua caliente del suministrador de café, que limpia y calienta el circuito interno de la máquina.
- 3) Para interrumpir manualmente la función vuelva a pulsar el botón .

¡Nota Bene!

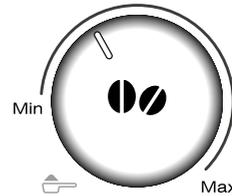
- Para los periodos en que la máquina no se usa durante más de 3-4 días se aconseja realizar 2/3 enjuagues antes de utilizarla;
- Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A13).

12. PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON CAFÉ EN GRANOS

12.1 Selección del sabor del café

Ajuste el botón de selección del sabor del café (B6) para programar el sabor que desea: girando en sentido horario aumenta la cantidad de café en granos que la máquina muele y por tanto el sabor del café que se obtiene es más fuerte.

Cuando el botón se coloca en MIN se obtiene café extra-suave; cuando el mando se coloca en MAX se obtiene café extra-fuerte.



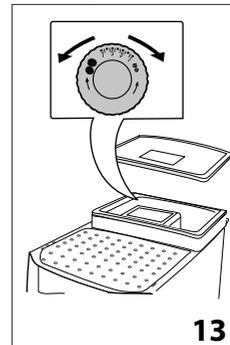
Nota Bene:

- Cuando se usa la máquina por primera vez es preciso preparar café varias veces para identificar la correcta posición del botón.
- Procure no girar en medida excesiva el botón hacia MAX, de ser así existe el riesgo de obtener un suministro demasiado lento (en gotas), especialmente se desea preparar dos tazas de café a la vez.

12.2 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 usando el botón regulador (A5) (fig. 13).



Nota Bene:

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



Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario una posición hacia el número 7.

Para obtener, en cambio, una salida de café más densa y mejorar el aspecto de la crema, gire el botón de regulación en el sentido 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 después de este ajuste no se obtiene el resultado deseado es necesario repetir la corrección girando el botón otra posición.

12.3 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

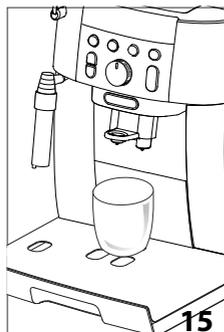
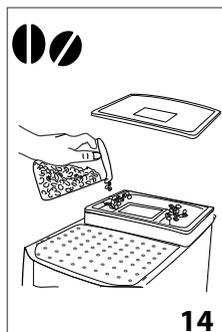
- realizar un enjuague pulsando el botón  (B5);
- calentar las tazas con agua caliente utilizando la función agua caliente (consulte el capítulo "15. Salida de agua caliente");
- aumentar la temperatura del café (consulte el capítulo "9. Programación de la temperatura").

12.4 Salida café

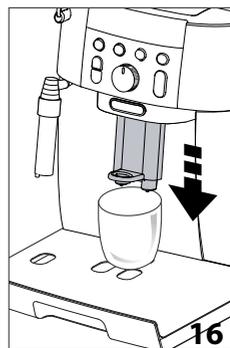
¡Atención!

No utilice granos de café verdes, caramelizados ni escarchados, porque pueden pegarse en el molinillo de café y dejarlo inservible.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (A3)(fig. 14);



2. Ponga debajo de las boquillas del surtidor de café (A11):
 - 1 taza, si desea 1 café (fig. 15);
 - 2 tazas, si desea 2 cafés.
3. Baje el surtidor de café a fin de acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma se obtiene una crema mejor (fig. 16);



4. Seleccione el café deseado:

Receta	Cantidad	Cantidad programable
Espresso 	≈ 40 ml	de ≈ 20 a ≈ 120ml
2 x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	de ≈ 40 a ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	de ≈ 100 a ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	de ≈ 115 a ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	de ≈ 80 a ≈ 180 ml

(*dependiendo del modelo)

5. La preparación empieza y en el panel de control (B) permanece encendido el indicador relativo al botón seleccionado.

Nota Bene:

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

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

Nota Bene:

- Durante el uso en el panel de control (B) pueden encenderse los indicadores cuyo significado figura en el capítulo "20. Significado de los indicadores".
- Para obtener un café más caliente, le aconsejamos consultar el apartado "12.3 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 capítulo "21. Resolución de problemas".

13. PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON CAFÉ PREMOLIDO

¡Atención!

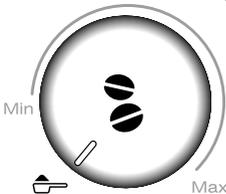
- No introduzca nunca café en granos en el embudo del café premolido, de lo contrario la cafetera podría dañarse.
- No eche nunca café premolido con la cafetera apagada para evitar que se disperse en el interior, y lo ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medida rasa de café (C2), porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede (A4) obstruir el embudo. Teniendo en cuenta la cantidad de café a utilizar, no es aconsejable preparar "2x espresso" (B3), "Coffee" (B8) o, en los modelos donde está previsto, "Doppio+" (B9).



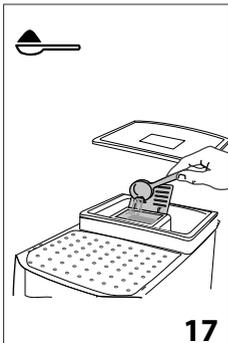
Nota Bene:

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

1. Asegúrese de que el aparato esté encendido;
2. Gire el botón de selección del sabor del café (B6) en sentido antihorario hasta su final de carrera en la posición ☞.



3. Asegúrese de que el embudo (A4) no esté obstruido y eche entonces un medidor (C2) raso de café molido (fig. 17).



4. Ponga una taza bajo las boquillas del surtidor de café (A11).
5. Pulse el botón de salida de 1 taza deseado.

6. La preparación inicia.

¡Atención! Preparando el café "Long" (B9) (en los modelos donde está previsto):

A la mitad de la preparación, el suministro se interrumpe, el indicador ⚠ se enciende y el indicador [] parpadea. Introduzca a continuación un medidor raso de café premolido y vuelva a pulsar el botón "Long" (B9).

Nota Bene:

Si el modo "Ahorro Energético" está activado, el primer café podría tardar unos segundos en salir.

13.1 Selección de la cantidad de café por taza

Si desea modificar la cantidad de café que sale automáticamente de la cafetera a la taza, proceda de la siguiente manera:

1. Coloque una taza o un vaso suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor del café (A11);
2. Pulse y mantenga pulsado el botón del cual se desea modificar la cantidad hasta que empiece a parpadear el indicador correspondiente y la máquina empieza a suministrar café: entonces suelte el botón;
3. Cuando el café en la taza alcanza el nivel que desea, vuelva a pulsar el mismo botón para guardar la nueva cantidad. (Consulte la table del apartado "12.4 Salida café").

A este punto, pulsando ese botón, la máquina habrá memorizado las nuevas programaciones.

14. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

¡Peligro de quemaduras!

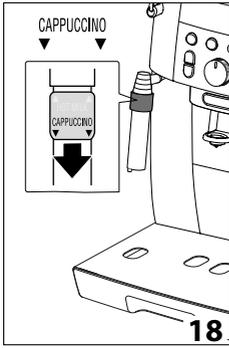
Durante estas preparaciones sale vapor, preste atención para no quemarse.

1. Para un cappuccino prepare el café en una taza grande;
2. Llene un recipiente, a ser posible con asa para no quemarse, con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que se desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 ó 3 veces.;

Nota Bene:

Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C). Para evitar obtener una leche con poca espuma, o con burbujas grandes, limpie siempre el capuchinador tal como se describe en el apartado "14.1 Limpieza del capuchinador después del uso".

3. **Sólo modelos con capuchinador regulable:** Asegúrese de que la abrazadera de selección del capuchinador (A20) esté colocada hacia abajo en la función "CAPPUCCINO" (fig. 18);



4. El capuchinador (A18) se puede girar lentamente hacia fuera para poder utilizar recipientes de cualquier dimensión;
5. Sumerja el capuchinador en el recipiente de leche;
6. Pulse el botón  (B4); el botón vapor permanece encendido y parpadean los botones bebidas café;
7. Al cabo de unos segundos, cuando sólo el indicador integrado en el botón  parpadea, gire el botón de vapor (A21) a la posición I (fig. 6). Del capuchinador sale vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen;
8. Para obtener una espuma más cremosa haga girar el recipiente con movimientos lentos, de abajo arriba. (Se aconseja dejar salir el vapor durante 3 minutos seguidos como máximo);
9. Una vez obtenida la espuma deseada interrumpa la salida de vapor poniendo de nuevo poniendo el botón en posición 0.

¡Peligro de quemaduras!

Interrumpir el vapor antes de sacar el recipiente con la leche montada para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras de leche hirviendo.

10. Añada la crema de leche al café previamente preparado. El cappuccino está listo, añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

¡Nota Bene!

Si el modo "Ahorro Energético" está activado, el suministro de la primera bebida podría necesitar unos segundos de espera.

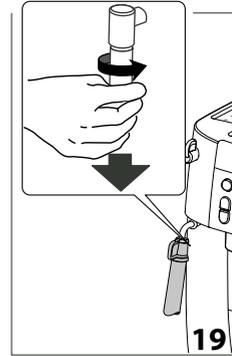
14.1 Limpieza del capuchinador después del uso

Limpie el capuchinador (A18) tras cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche o la obstrucción del mismo.

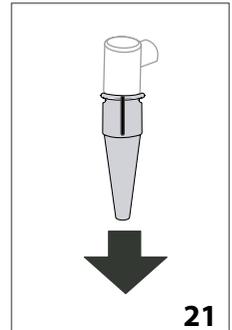
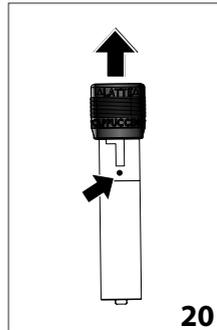
¡Peligro de quemaduras!

Durante la limpieza del capuchinador sale un poco de agua caliente. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

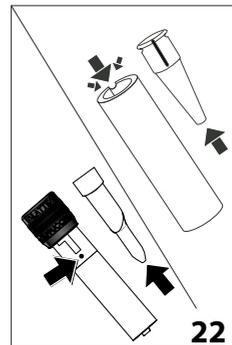
1. Haga correr un poco de agua girando el botón vapor / agua caliente (A21) a la posición I. A continuación interrumpa la salida poniendo el botón en posición 0.
2. Espere unos minutos a que se enfríe el capuchinador; gire en sentido antihorario y tire hacia abajo para extraerlo (fig. 19).



3. **Sólo modelos con capuchinador regulable:** Desplace la abrazadera (A20) hacia arriba hasta destapar el agujero indicado en la fig. 20.



4. Saque la boquilla tirando hacia abajo (A19) (fig. 21).
5. Verifique que los agujeros indicados por la flecha fig. 22 no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un alfiler.



- Vuelva a colocar la boquilla e introduzca nuevamente el capuchinador sobre la boquilla empujándolo hacia arriba y girándolo, hasta el enganche.

15. SALIDA DE AGUA CALIENTE

¡Atención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sola cuando sale el agua caliente. El tubo del capuchinador (A18) se calienta durante el suministro.

- Ponga un recipiente debajo del capuchinador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
- Gire el botón vapor/agua caliente (A21) a la posición I (fig. 6).
- Para interrumpir manualmente el suministro de agua caliente gire el botón agua caliente/vapor en la posición 0.

¡Nota Bene!

Si el modo "Ahorro Energético" está activado, el suministro del agua caliente y vapor podría necesitar unos segundos de espera.

16. LIMPIEZA

16.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- el cajón de los posos de café (A13);
- la bandeja recogegotas (A14), la rejilla bandeja* (A15) y la bandeja recogedora de agua de condensación (A12);
- el depósito de agua (A7);
- las boquillas del surtidor de café (A11);
- el capuchinador (A18) ("14.1 Limpieza del capuchinador después del uso");
- el embudo para echar el café premolido (A4);
- el grupo infusor (A9), accesible después de haber abierto la portezuela de servicio (A8);
- 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 la rejilla bandeja* (A15).
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

16.2 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:

- 2/3 enjuagues pulsando  (B5);
- agua caliente durante unos segundos (capítulo "15. Salida de agua caliente").

Nota Bene:

Es normal que, después de haber realizado esta limpieza, haya agua en el cajón de los posos de café (A13).

16.3 Limpieza del cajón de los posos de café

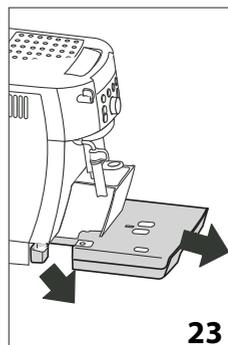
Cuando el indicador  parpadea es necesario vaciar el recipiente de posos (A13) y limpiarlo. Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, la cafetera no podrá preparar el café. El aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente aunque no esté lleno, si han pasado 72 horas desde la primera preparación realizada (para que la cuenta de las 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe apagarse nunca con el interruptor general) (A6) (si se proporciona) (si está previsto).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Si se hacen muchos cappuccini seguidos, la bandeja apoyatazas (A17) de metal 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):

1. Saque la bandeja recogegotas (A14) (fig. 23), vacíela y límpiela.

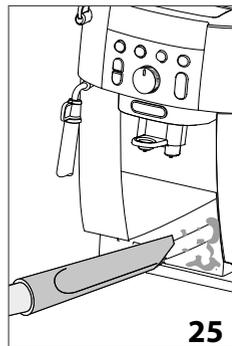
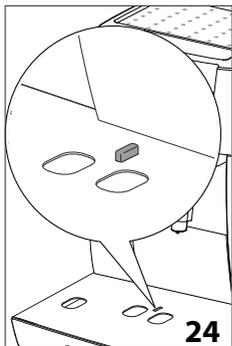


2. Vacíe y limpie cuidadosamente el cajón de posos (A13) eliminando todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
3. Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación (A12) (de color rojo) (fig. 23) y, si está llena, vacíela.

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

¡Atención!

La bandeja recogegotas (A14) tiene un indicador flotante (A16) (de color rojo) del nivel de agua contenida (fig. 24).



Antes de que este indicador empieza a asomar por la bandeja apoyatazas (A17), es necesario vaciarla y limpiarla, en caso contrario el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circundante.

Para extraer la bandeja recogegotas:

1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (A13) (fig. 23);
2. Saque la bandeja apoyatazas (A17), y la rejilla bandeja* (A15), saque la bandeja recogegotas y el cajón de posos y lave todos los componentes;
3. Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación de color rojo (A12) y, si está llena, vacíela;
4. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con la rejilla y el cajón de los posos de café.

¡Atención!

Al extraer la bandeja de goteo 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.

16.5 Limpieza del interior de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, es necesario apagar la máquina (véase el capítulo "5. Apagado del aparato") y desconectarla de la red eléctrica. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

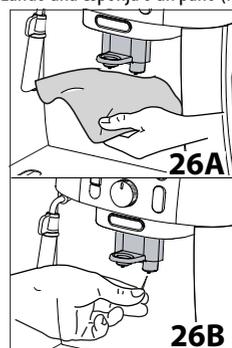
5. Controle periódicamente (más o menos una vez al mes) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas (A14)) no esté sucio. Si es necesario, elimine los restos de café con un pincel y una esponja;
6. Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 25).

16.6 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie periódicamente (casi una vez al mes) y cada vez que sustituya el filtro ablandador (C4) (si presente) el depósito de agua (A7) con un trapo húmedo y un poco de detergente delicado;
2. Saque el filtro (C4) (si presente) y enjuáguelo con agua corriente;
3. Vuelva a meter el filtro (si previsto), llene el depósito con agua fresca y vuelva a meter el depósito;
4. (sólo para modelos con filtro ablandador) Haga salir 100 ml de agua.

16.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

1. Limpie periódicamente las boquillas del surtidor de café (A11) utilizando una esponja o un paño (fig. 26A);



2. 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. 26B).

16.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido

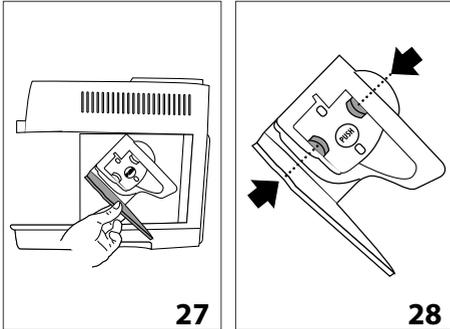
Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café molido (A4) no esté obstruido. Si es necesario, elimine los restos de café con un pincel.

16.9 Limpieza del grupo infusor

El grupo (A9) infusor debe limpiarse al menos una vez al mes.

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

1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase capítulo "5. Apagado del aparato");
2. Saque el depósito de agua (A7);
3. Abra la portezuela del grupo infusor (A8) (fig. 27) ubicada en el lado derecho;



4. Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de colores y, al mismo tiempo, extraiga el grupo infusor (fig. 28);
5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo infusor en el agua y enjuáguelo bajo el grifo;

¡Atención!

ENJUAGUE SOLAMENTE CON AGUA

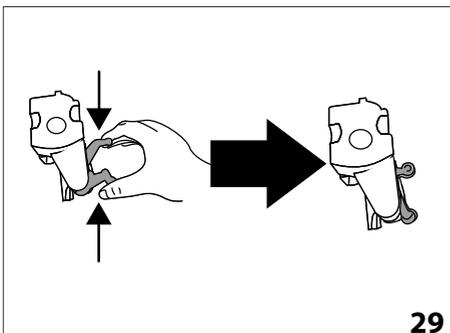
NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

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

6. Utilizando el pincel, limpie los residuos de café presentes en el soporte del grupo infusor, visibles desde la portezuela de la unidad;
7. Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo infusor en el soporte; a continuación pulse la palabra PUSH hasta oír el clic de enganche;

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 29).



8. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
9. Cierre la portezuela del grupo infusor;
10. Reintroduzca el depósito del agua;

17. DESCALCIFICACIÓN

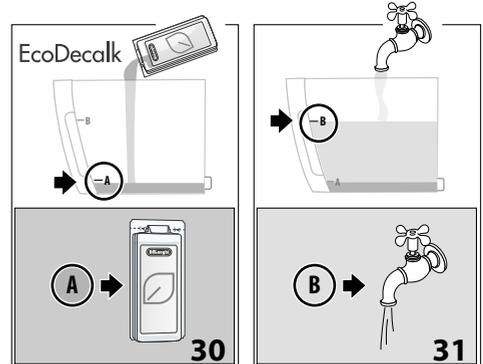
Descalcifique la máquina cuando en el panel de control parpadee el indicador .

¡Atención!

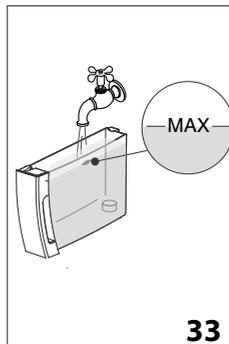
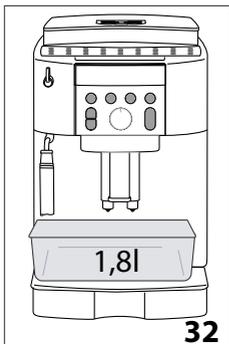
- Antes de usar lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en el envase del mismo.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador podría dañar las superficies delicadas. En caso de vertido accidental del producto, enjuague inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad recomendada: 1,8
Tiempo	~45min



1. Encienda la máquina y espere a que esté preparada para el uso.
2. Vacíe el depósito de agua (A7) y saque el filtro ablandador (C4), si está presente.
3. Eche en el depósito del agua el descalcificador (C3) hasta alcanzar el nivel A (que corresponde a un envase de 100 ml) impreso en la parte trasera del depósito (fig. 30); a continuación eche agua (H) hasta alcanzar el nivel B (fig. 31).
4. Ponga bajo el capuchinador (A18) y el surtidor de café (A11) un recipiente con una capacidad mínima de 1,8L (fig. 32).



5. Pulse el botón (B5) y manténgalo pulsado durante al menos 5 segundos para confirmar la introducción de la solución e iniciar la descalcificación. El indicador permanece encendido fijo para indicar el inicio del programa de descalcificación y el indicador parpadea para indicar que es necesario girar el botón de vapor a la posición I.

¡Atención! Peligro de quemaduras

Del capuchinador y del surtidor de café sale agua caliente que contiene ácidos. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

6. Gire el botón vapor (A21) en sentido antihorario a la posición I: la solución descalcificadora sale por el capuchinador y también por el surtidor de café y empieza a llenar el recipiente que se encuentra debajo.

El programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de enjuagues a intervalos, para eliminar la cal. Es normal que entre un enjuague y otro transcurran varios minutos en los que la máquina permanece inactiva.

Al cabo de unos 25 minutos el depósito de agua está vacío y parpadean los indicadores y ; gire el botón de vapor en sentido horario hasta su final de carrera a la posición 0.

7. El aparato ahora está listo para realizar un enjuague con agua fresca. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y sacar el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina (33): el indicador parpadea.

8. Vuelva a poner bajo el capuchinador y bajo el surtidor de café, el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora (fig. 32).
9. Gire el botón agua caliente/vapor a la pos. I para iniciar el enjuague: el agua caliente sale primero por el capuchinador y luego continúa saliendo por el surtidor de café.
10. Cuando el depósito de agua está vacío, en el panel parpadean los indicadores y : a continuación gire el botón de agua caliente/vapor a la pos. 0.
11. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua de enjuague, saque el depósito de agua, vuelva a introducir, si ha sido retirado anteriormente, el filtro ablandador, llene el depósito hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina: el indicador parpadea.
12. Vuelva a colocar bajo el capuchinador el recipiente vacío usado para recoger el agua de enjuague;
13. Gire el botón agua caliente/vapor a la pos. I: el aparato reinicia el enjuague solo en el capuchinador.
14. Al finalizar, en el panel de control parpadea el indicador vapor : gire el botón de agua caliente/vapor a la pos. 0.
15. Llene el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a ponerlo en la máquina.

La operación de descalcificación ha terminado.

¡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 (A13);
- El aparato requiere un tercer enjuague en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel máximo para garantizar que no queda solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague acuérdesese de vaciar la bandeja recogegotas.

18. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

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

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.

18.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque de su envase la tira reactiva (C1) suministrada "PRUEBA DUREZA TOTAL" junto con el manual en idioma inglés;
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo aproximadamente;
3. Saque la tira del agua y sacúdala 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;

Tira reactiva	Dureza del agua	Programación correspondiente
	baja	
	media	
	alta	
	máxima	

18.2 Programación de la dureza del agua

1. La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A6» debe encontrarse en la pos. I «fig. 1»
2. Pulse el botón (B5) y manténgalo pulsador durante al menos 5 segundos: los indicadores se encienden al mismo tiempo;
3. Pulse el botón (B2) para programar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva - véase la tabla del apartado precedente).
4. Pulse el botón / (B9) para confirmar la selección.

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

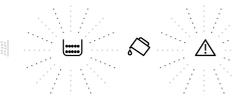
19. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A
Potencia absorbida:	1450W
Presión:	1,5MPa (15 bar)
Capacidad máx. del depósito de agua:	1,8 l
Dimensiones LxPxH:	240x440x360 mm
Longitud cable:	1150 mm
Peso:	9,2 kg
Capacidad máx. del recipiente del café en granos:	250 g

20. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES VISUALIZADOS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
INTERMITENTE	Es necesario girar el botón agua caliente/vapor (A21)	Gire el botón agua caliente/vapor
INTERMITENTE	No hay suficiente agua en el depósito (A7)	Llene el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.



INDICADORES VISUALIZADOS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
 <p>FIJA</p>	El depósito (A7) no se ha introducido o se ha introducido incorrectamente	Coloque el depósito correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
 <p>INTERMITENTE</p>	El cajón de los posos (A13) 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.
 <p>FIJA</p>	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos (A13)	Extraiga la bandeja recogegotas (A14) y coloque el cajón de los posos.
 <p>INTERMITENTES</p>	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Repita la salida de café y gire el regulador de molienda (A5) (fig. 13) 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 botón regulador a la posición sucesiva (véase el apdo. "12.2 Regulación del molinillo de café"). Si el problema persiste, gire el botón de vapor/agua caliente (A21) a la posición I y deje salir un poco de agua por el capuchinador (A18).
	Si hay filtro ablandador (C4) podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado la salida	Haga salir un poco de agua por el capuchinador (A18) girando el botón agua caliente/vapor (A21) a la pos. I hasta que el flujo sea regular (fig. 5).
 <p>INTERMITENTE</p>	Se ha acabado el café en granos	Llene el contenedor de granos (A3 - fig. 14).
 <p>INTERMITENTE FIJA</p>	Se ha seleccionado la función "café premolido", pero no se ha echado el café premolido en el embudo (A4).	Eche el café premolido en el embudo (fig. 17) o desactive la función del café premolido.
	El embudo para echar el café premolido (A4) está obstruido.	Vacíe el embudo utilizando el pincel, como se describe en el apdo. "16.8 Limpieza del embudo para echar el café premolido".
 <p>INTERMITENTE</p>	Recuerde que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "17. Descalcificación".
→		

INDICADORES VISUALIZADOS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
 INTERMITENTES	Se ha echado demasiado café.	Seleccione un sabor más suave girando el botón (B6) en sentido antihorario.
 INTERMITENTES	El circuito hidráulico está vacío	Gire el botón de salida agua caliente/vapor (A21) a la posición I hasta que deje de salir, a continuación vuelva a poner el botón en posición 0 . Si se produce una alarma durante la salida de agua caliente/vapor vuelva a poner el botón en la posición 0 . Gire el botón de salida agua caliente/vapor a la posición I hasta que deje de salir, a continuación vuelva a poner el botón en posición 0 . Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A7) está bien metido.
 FIJA	El interior de la cafetera está muy sucio.	Limpie meticulosamente la máquina como se describe en el cap. "16. Limpieza". Si después de la limpieza aún aparece el mensaje diríjase a un centro de asistencia.
 INTERMITENTE	Después de la limpieza no se ha vuelto a introducir el grupo infusor (A9).	Introduzca el grupo infusor como se describe en el apartado. "16.9 Limpieza del grupo infusor".

21. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación, se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café no está caliente.	Las tazas no se han precalentado.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (N.B: se puede utilizar la función agua caliente).
	Los circuitos internos de la máquina se han enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de hacer el café caliente los circuitos internos pulsando el botón  (B5).
	La temperatura programada del café es baja.	Programe en el menú la temperatura más alta. (consulte el cap. "9. Programación de la temperatura").
		→

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
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. 13). 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 apdo. "12.2 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. 13). 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 apdo. "12.2 Regulación del molinillo de café").
El grupo infusor (A9) no se puede extraer	No se ha podido lograr el apagado de manera correcta	Apague apretando el botón  (B5) (consulte el cap. "5. Apagado del aparato").
Al finalizar la descalcificación el aparato requiere un tercer enjuague	Durante los dos ciclos de enjuague el depósito 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.
La leche montada tiene burbujas grandes	La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada.	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.
La leche no está emulsionada	El capuchinador (A18) y la boquilla vapor/agua caliente (A19) están sucios	Realizar la limpieza como se indica en el apdo. "14.1 Limpieza del capuchinador después del uso".
Se interrumpe la salida de vapor durante el uso	Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor.	Espere unos minutos, a continuación active de nuevo la función vapor.
El aparato no se enciende	El enchufe no está conectado a la toma	Conecte la clavija (A10) a la toma (fig. 1).
	Únicamente en los modelos que lo prevén, verificar si el interruptor general «A6» está encendido.	Pulse el interruptor general en la posición I «fig. 1».
El café no sale por una o por ninguna de las dos boquillas del surtidor	Las boquillas del surtidor de café (A11) están obturadas.	Limpie los surtidores como se indica en el apdo. "16.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café".

Register Now 
www.delonghi.com/register