

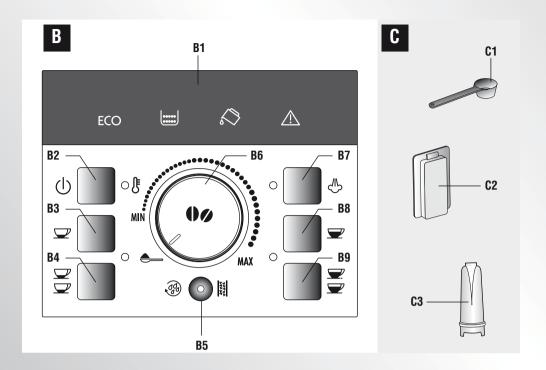
De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia

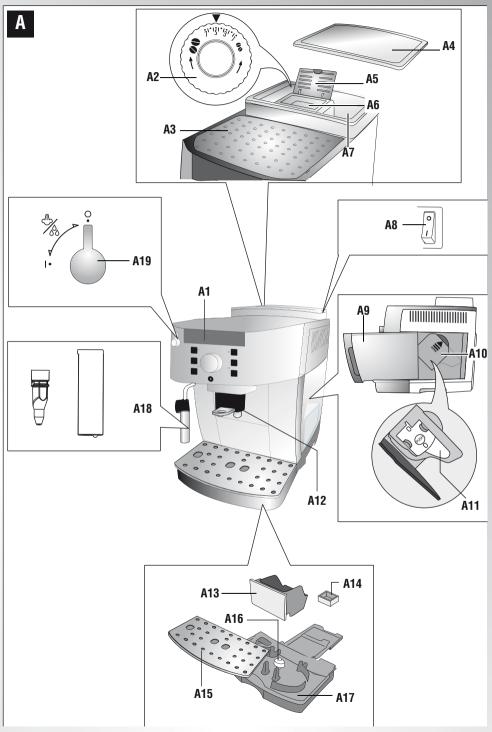
CAPPUCCINO- EN KOFFIEAUTOMAAT <sub>NL</sub>
CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO ES
MÁQUINA PARA CAFÉ E CAPUCHINHO PT
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΕΙ
KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKIN NO
EMASKIN FÖR ESPRESSO OCH CAPPUCCINO SE
KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKINE DA
KAHVE VE CAPPUCCINO MAKINASI FI
Я ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КАПУЧЧИНО <sub>RU</sub>
APARAT ZA KAVU I CAPPUCCINO HU
STROJ NA PŘÍPRAVU KÁVY A KAPUČÍNA CS
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU KÁVY A CAPPUCCINA SK
EKSPRES DO KAWY I CAPPUCCINO PL
МАШИНА ЗА КАФЕ И КАПУЧИНО <sub>ВС</sub>
EXPRESOR PENTRU CAFEA ŞI CAPUCINO RO



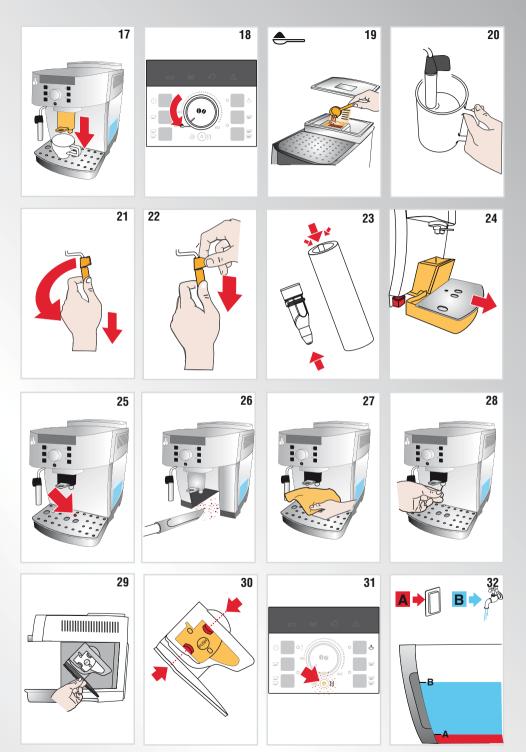
ECAM22.110

KAHVE VE CAPPUCCINO MAKINASI TR









ÍNDICE	
INTRODUCCIÓNSímbolos utilizados en las instrucciones	
SEGURIDAD	
USO CONFORME A SU DESTINO	22
INSTRUCCIONES PARA EL USO	22
DESCRIPCIÓN	22
Descripción del aparato	
Descrizione degli accessori	22
Significado de los pilotos	
OPERACIONES PRELIMINARES	
Control del aparato	
Instalación del aparato	
Conexión del aparatoPrimera puesta en marcha del aparato	
ENCENDIDO DEL APARATO	24
APAGADO DEL APARATO	
AUTOAPAGADO	
AHORRO ENERGÉTICO	25
FILTRO ABLANDADOR	
Instalación del filtro	
Remoción y sustitución del filtro ablandador	
PREPARACIÓN DEL CAFÉ	
Seleccionar el sabor del café	
Seleccionar la cantidad de café por taza	
Regular el molinillo del café	
Programar la temperatura	
Consejos para un café más caliente	
Preparación del café con café en granos Preparación del café con café premolido	
·	
PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO Limpieza del espumador después del uso	
PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE	
LIMPIEZA	
Limpieza de la cafetera	
Limpieza del cajón de los posos de café	
Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja del líquido de condensación	
Limpieza del interior de la cafetera	
Limpieza del depósito del agua	
Limpieza de las boquillas del surtidor de café	29
Limpieza del embudo para echar el café premolido .	
Limpiaza del grupo de infusión	

DESCALCIFICACIÓN	30
PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA	30
DATOS TÉCNICOS	31
ELIMINACIÓN	31
SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS	32
SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	33

### INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido la cafetera automática para café y capuchino "ECAM 22.110".

Esperamos que su nuevo aparato le satisfaga.

Dedique unos minutos para leer estas instrucciones para el uso.

De esta forma evitará correr riesgos o causar daños a la cafetera

#### Símbolos utilizados en las instrucciones

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



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



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



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



Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

#### Letras entre paréntesis

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

#### **Problemas y reparaciones**

Si se plantean problemas, intente en primer lugar solucionarlos siguiendo las advertencias contenidas en los párrafos "Significado de los pilotos" en la pág. 32 y "Solución de los problemas" en la pág. 33.

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

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

#### **SEGURIDAD**

#### Advertencias fundamentales para la seguridad



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

Respete por tanto las siguientes advertencias de seguridad:

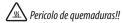
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de poder acceder libremente a la toma de corriente utilizada, porque es el único modo para desenchufar la cafetera si es necesario.
- Si quiere desenchufar la cafetera, desconecte directamente la clavija. No tire nunca del cable porque podría estropearse.
- Para desconectar completamente la cafetera, ponga el interruptor general en la posición 0, ubicado en la parte trasera del aparato, (fig. 3).
- Si el aparato se avería, no intente repararlo.
   Apague el aparato, desenchúfelo de la toma y póngase en contacto con la Asistencia Técnica.
- Si la clavija o el cable de alimentación se estropean, hágalos sustituir exclusivamente por la Asistencia Técnica De'Longhi, para evitar cualquier riesgo.



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



No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



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

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

#### **USO CONFORME A SU DESTINO**

Este aparato se ha fabricado para preparar café y calentar behidas.

Cualquier otro uso se considera impropio.

Este aparato no es apto para uso comercial.

El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en:

- ambientes usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- agroturismos
- hotel, motel y otras estructuras de cabida
- alquiler de habitaciones

#### **INSTRUCCIONES PARA EL USO**

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato.

 Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato.

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



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

## DESCRIPCIÓN

#### Descripción del aparato

(pág. 3 - A )

- A1. Panel de control
- A2. Regulador del grado de molienda
- A3. Superficie para tazas
- A4. Tapadera del recipiente de café en granos
- A5. Tapadera del embudo del café premolido
- A6. Embudo para echar el café premolido
- A7. Recipiente para granos de café
- A8. Interruptor general
- A9. Depósito del agua
- A10. Portezuela del grupo de infusión
- A11. Grupo de infusión
- A12. Dispositivo de erogación café (regulable en altura)
- A13. Cajón de los posos de café
- A14. Bandeja recogedora del líquido de condensación
- A15. Bandeja apoyatazas
- A16. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A17. Bandeja recogegotas
- A18. Espumador
- A19. Mando de vapor/aqua caliente

#### Descripción del panel de control

(pág. 2 - B)

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

#### Descrizione degli accessori

(pág. 2 - C)

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

#### ES

#### Significado de los pilotos

0 [

Piloto parpadeante: indica que la cafetera se está calentando



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



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



Piloto fijo: indica que se seleccionó la función "vanor":

Piloto parpadeante: indica que es necesario girar el mando de vapor.



Indica que en el panel de control aparece una alarma (véase el pár. "Significado de los pilotos" en la pág. 32).



Piloto fijo: indica la falta del cajón de los posos: es necesario introducirlo;

Piloto parpadeante: indica que el cajón de los posos está lleno y es necesario vaciarlo.



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



Piloto parpadeante: indica la necesidad de descalsificar el aparato (véase pár. "Descalcificación")

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

ECO Indica que la modalidad "Ahorro Energético" está activa.

#### **OPERACIONES PRELIMINARES**

#### Control del aparato

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

#### Instalación del aparato



:Atención!

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

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

#### Conexión del aparato



:Atención!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

Conecte el aparato sólo a un enchufe instalado en conformidad con las normativas, con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficiente.

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

#### Primera puesta en marcha del aparato



# *Importante :*

- La cafetera se ha controlado en la fábrica empleando café, por lo que es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. De todas maneras se garantiza que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en la sección "Programar la dureza del agua" (pág. 31).

Continúe siguiendo las instrucciones facilitadas:

- Extraiga el depósito del agua, llénelo hasta la línea MAX con aqua fresca (fig. 1A) y vuelva a colocar el depósito (fig.
- 2. Ponga bajo el espumador un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
- 3. Conecte el aparato a la red eléctrica y ponga el interruptor general, que se encuentra en la parte de atrás del aparato, en la pos. I (fig. 3).
- 4. En el panel de control parpadea el piloto c/l/<sub>2</sub> (fig. 4).
- 5. Gire el mando de vapor a la posición "I" (fig. 5): el aparato suministra agua por el espumador y se apaga entonces.
- Vuelva a girar el mando del vapor a la posición "O". La cafetera está lista para ser utilizada normalmente.



## ( i ) Importante :

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

#### **ENCENDIDO DEL APARATO**



## (i) Importante:

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



#### Pericolo de quemaduras!

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

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

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

#### APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga el aparato, se realiza un enjuague automático que no se puede interrumpir.



## ✓ Pericolo de quemaduras!

Durante el enjuaque, sale un poco de aqua caliente por las boquillas del surtidor de café.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de

Para apagar el aparato, presione el botón (1) (fig. 6). El aparato realiza el enjuaque y luego se apaga.



## (i) Importante:

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



Para evitar daños al aparato, ponga el interruptor general de la fig. 3 en la pos. O solo tras haber apagado el aparato con el botón (1).

#### **AUTOAPAGADO**

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

- Per riprogrammare l'autospegnimento, procere come segue:

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

15 minutos EC0 30 minutos 1 hora 2 horas 3 horas

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

### **AHORRO ENERGÉTICO**

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

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

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

# Importante:

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

#### FILTRO ABLANDADOR

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



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

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

#### Instalación del filtro

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



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

- Extraiga el depósito de la cafetera y llénelo de agua (fig. 1A).
- 4. Introduzca el filtro en el depósito del agua y sumérjalo

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



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

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

#### Remoción y sustitución del filtro ablandador

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

#### PREPARACIÓN DEL CAFÉ

#### Seleccionar el sabor del café

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

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



# Importante :

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

#### Seleccionar la cantidad de café por taza

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

- café espresso, si se presiona el botón  $\searrow$  ( $\simeq$ 40ml);
- café largo, si se presiona el botón  $\bigcirc$  ( $\simeq$ 120ml);
- dos cafés espresso, si se presiona el botón 📛;
- dos cafés largos, si se presiona el botón 罢.



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

- presione y mantenga presionado el botón del cual se desea modificar la longitud, hasta que el piloto correspondiente parpadea y la cafetera empieza a preparar el café: entonces suelte el botón:
- en cuanto el café en la taza alcanza el nivel deseado, presione otra vez el mismo botón para memorizar la nueva cantidad.

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

#### Regular el molinillo del café

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

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



#### Importante:

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



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

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

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

#### Programar la temperatura

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

- Con la cafetera apagada pero con el interruptor general en la pos. I (fig. 3), presione el botón 🖃 v manténgalo presionado hasta que se encienden los pilotos en el panel de control;
- 2. Presione el botón 🗷 para seleccionar la temperatura deseada:



#### Conseios para un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

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

#### 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 dañarlo.

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



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

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



# *Importante :*

Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando uno de los botones de salida.



En cuanto termina la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, es suficiente mantener presionado (en no más de 3 segundos) uno de los botones de salida del café.

# i Importante:

Para obtener un café más caliente, consulte el párrafo "Consejos para 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 "Solución de los problemas" (pág. 33).
- Durante el uso, en el panel de control podrían encenderse los pilotos cuyo significado se muestra en el párrafo "Significado de los pilotos" (pág. 32).

#### Preparación del café con café premolido



#### ∕!∖;Atención‼

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



# (i) Importante:

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

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

## PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO



#### /sss\ Pericolo de auemaduras!

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

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



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

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



### /<u>ss</u> Pericolo De quemaduras!

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

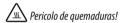
 Vierta la leche montada en el café que se ha preparado previamente. El capuchino está listo: endulce a su gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de chocolate en polvo.

#### Limpieza del espumador después del uso

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

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

#### PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE



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

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



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

### **LIMPIEZA**

#### Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

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



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

#### Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el piloto [\_\_\_\_\_] parpadea, es necesario vaciar y limpiar el cajón de posos. Mientras no se realice la limpieza del cajón de posos, el piloto se mantendrá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Extraiga la bandeja recogegotas (fig. 24), vacíela y límpiela.
- Vac

  é y limpie meticulosamente el contenedor de los residuos teniendo cuidado de eliminar todos los restos que puedan haberse acumulado en el fondo.
- Controle también la bandeja recogedora de líquido de condensación de color rojo y, si está llena, vacíela.



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

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

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



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

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

Para extraer la bandeia recogegotas:

- 1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de
- 2. Vacíe la bandeia recogegotas y el cajón de los posos y
- 3. Controle la bandeja recogedora de líquido de condensación y, si está llena, vacíela.
- 4. Vuelva a colocar la bandeia recogegotas con el caión de los posos de café.

#### Limpieza del interior de la cafetera



¡Peligro de descargas eléctricas!

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

- 1. Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el interior de la cafetera (al cual se accede al retirar la bandeja recogegotas) no esté sucio. De ser necesario, utilice una esponja para eliminar los restos de café.
- Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 26).

#### Limpieza del depósito del agua

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

#### Limpieza de las boquillas del surtidor de café

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

#### Limpieza del embudo para echar el café premolido

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

#### Limpieza del grupo de infusión

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



El grupo de infusión no puede extraerse cuando la cafetera está

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



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

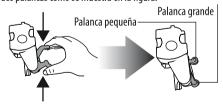
- 5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
- 6. Limpie los restos de café que havan quedado en el soporte del grupo de infusión.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo de infusión en el soporte; a continuación presione sobre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





## 【i】Importante:

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



8. Tras haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones rojos sobresalgan.



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

#### DESCALCIFICACIÓN



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

# i) Importante:

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

- 1. Encienda la cafetera y espere a que esté lista para el uso.
- Vacíe el depósito del agua (A12) y quite el filtro ablandador, si está presente.
- Eche en el depósito del agua el descalcificante hasta alcanzar el nivel A(que corresponde a un envase de 100 ml) indicado en el revés del depósito (fig. 32A); y eche entonces aqua hasta alcanzar el nivel B (fig. 32B).
  - Coloque bajo el espumador un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 l.
- Espere a que se enciendan de manera fija los pilotos de salida del café.

/sss ;Atención! Pericolo de quemaduras!

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

- 6. Gire el mando de vapor en sentido antihorario a la posición I: la solución descalcificante sale del espumador y empieza a llenar el recipiente que está debajo. El programa de descalcificación realiza automáticamente toda una serie de enjuagues a intervalos, para eliminar la cal. Entre un enjuague y el sucesivo es normal que transcurran muchos minutos durante los cuales la cafetera permanece inactiva.

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

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

- Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificante y colóquelo de nuevo vacío bajo el espumador
- Gire el mando de vapor en sentido antihorario a la posición I (fig. 5). El agua caliente sale por el dispositivo surtido:
- Cuando el depósito del agua se haya vaciado completamente, se enciende el piloto 6.
- 11. Gire el mando a la posición 0: se apaga el piloto Vuelva a llenar el depósito del agua y la cafetera estará lista para el uso.

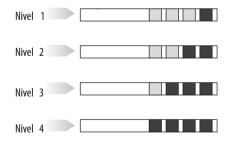
#### PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA

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

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

#### Medir la dureza del agua

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



#### Programar la dureza del agua

- Asegúrese de que la máquina esté apagada (pero conectada a la red eléctrica y con el interruptor general en la posición I);
- Presione el botón (a la izquierda del mando) para programar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).



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

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

#### **DATOS TÉCNICOS**

Tensión: 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A
Potencia absorbida: 1450 W
Presión: 15 bar
Capacidad máx. del depósito de agua: 1,8 litros
Dimensiones LxHxP: 238x340x430 mm
Longitud del cable: 1,15 m
Peso: 9,1 kg
Capacidad máx. del recipiente del café en granos:250 q

El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

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

## **ELIMINACIÓN**



Advertencias para la correcta eliminación del producto conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE y al Decreto Legislativo n. 151 del 25 de julio de 2005.

Al final de la vida útil del producto, éste no se debe eliminar junto con los residuos urbanos.

Puede entregarse a centros de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a los revendedores que ofrecen este servicio.

La eliminación por separado de un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas al medio ambiente y a la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro significativo de energía y recursos.

Para resaltar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, el producto lleva el símbolo gráfico de un contenedor de basura tachado. Una eliminación inadecuada del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas contempladas en la normativa vigente.





## SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS

PILOTO VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
ECO 🗎 🔊 🛆	El agua en el depósito no es suficiente.	Llene el depósito del agua y colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
INTERMITENTE		
:co 📟 🗞 🛆	El depósito no está puesto correctamente.	Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.
ECO S A A INTERMITENTE	El cajón de los posos (A13) de café está lleno.	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas, límpielos y vuelva a colocarlos. Importante: cuando se extrae la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. De no hacerlo, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se podría llenar más de lo previsto y obstruir la cafétera.
ECO 🖿 🗞 🛆	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos.	Extraiga la bandeja recogegotas y coloque el cajón de los posos.
ECO MINTERMITENTE	La molienda es demasiado fina y por tanto el café sale demasiado lentamente o no sale.	Repita la salida de café y gire el regulador de molienda (fig. 10) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando. Si después de preparar por lo menos 2 cafés, el café sigue saliendo demasiado lentamente, repita la corrección girando el mando regulador a la posición sucesiva (véase regulación del molinillo pág. 26). Si el problema persiste, gire el mando de vapor a la posición l y deje salir un poco de agua por el espumador.
ECO 🗏 🔊 🛕	Se ha seleccionado la función "café premolido", pero no se ha echado el café premolido en el embudo.	Eche el café premolido en el embudo o desactive la función del café premolido.
INTERMITENTE		
MO N	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario realizar lo más rápido posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "Descalcificación".
ECO 🖿 🔊 🛆	Se ha echado demasiado café.	Seleccione un sabor más ligero o disminuya la cantidad de café premolido y luego haga salir nuevamente el café.
INTERMITENTE		
ECO 🖢 🔊 🛦	Se ha acabado el café en granos.  El embudo para echar el café premolido está obstruido.	Llene el recipiente del café en granos.  Vacíe el embudo utilizando un cuchillo, como se describe en la sec. "Limpieza del embudo para echar el café".
INTERMITENTE		
	32	1

PILOTO VISUALIZADO		POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN		
ECO	00100	int)	A ERMITENTE	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión.	Coloque el grupo de infusión como se describe en el párrafo "Limpieza del grupo de infusión".
ECO	00000 00000	$\Diamond$	Δ	La cafetera está muy sucia.	Limpie cuidadosamente la cafetera como se describe en el pár. "limpieza y mantenimiento". Si después de la limpieza, la cafetera todavía muestra el mensaje, diríjase a un centro de asistencia.

# **SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS**

A continuación se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.

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

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