

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre siga las precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente.

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su sistema eléctrico corresponda al voltaje mostrado en la parte inferior de la cafetera.
- No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o nudos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje sin supervisión el aparato mientras se encuentra en funcionamiento.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. No lo utilice con el cable o enchufe dañados, o después de un funcionamiento incorrecto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no sugeridos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No lo utilice al aire libre.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la mesa o superficie de trabajo para evitar engancharse o enredarse accidentalmente.
- No coloque el aparato o sus componentes eléctricos en o cerca de estufas eléctricas, superficies de cocina, o quemadores de gas.
- Enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, primero “apague” la cafetera, después extraiga el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos diferentes al previsto. Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. El fabricante rechaza toda responsabilidad por los daños ocasionados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no retire la tapa o el exterior de la unidad. No intente reparar o modificar la cafetera, al hacerlo se anulará la garantía. ¡Cualquier reparación deberá ser realizada únicamente por personal del servicio autorizado!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Se encuentran disponibles cables de alimentación separables, desconectables, más largos, o cables de extensión y pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se utiliza un cable de extensión, los valores eléctricos nominales marcados deben ser al menos tan grandes como los valores eléctricos nominales del aparato. Si el aparato se proporciona con cables de conexión a tierra de 3 alambres, la extensión debe ser un CABLE DE CONEXIÓN A TIERRA DE 3 ALAMBRES. El cable más largo debe colocarse de modo que no quede colgado sobre la superficie de trabajo o mesa donde pueda ser jalado por niños u ocasionar tropiezos.
- Su producto está equipado con un enchufe polarizado de corriente alterna (un enchufe que tiene una pata más ancha que la otra). Este enchufe se introducirá en el tomacorriente de una sola manera. Esta es una característica de seguridad. Si no puede introducir completamente el enchufe dentro del tomacorriente, intente invertir el enchufe. Si aún no puede introducir el enchufe, póngase en contacto con su electricista para reemplazar su tomacorriente obsoleto. No anule el propósito de seguridad del enchufe polarizado.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Símbolos utilizados en estas instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Es absolutamente necesario observar estas advertencias.



¡Peligro!

La falta de observancia de las mismas puede ser o es causa de lesiones producidas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



¡Atención!

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



¡Peligro de quemaduras!

La falta de observancia de las mismas puede ser o es causa de quemaduras.



Nota Bene:

Este símbolo evidencia los consejos y la información importantes para el usuario.

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.



Nota Bene:

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

Control del aparato

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

DESCRIPCIÓN

Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

- A1. Depósito agua extraíble
- A2. Apoya tazas
- A3. Alojamiento depósito agua
- A4. Guía porta accesorios (filtros café)
- A5. Tapa
- A6. Mando vapor/agua caliente
- A7. Cappuccinatore (**diferente según el modelo)
- A8. Boquilla cappuccinatore
- A9. Suministrador

- A10. Manguito de selección del cappuccinatore (*sólo en algunos modelos)
- A11. Visor nivel agua del depósito
- A12. Vertedor caldera
- A13. Bandeja para taza o vaso
- A14. Recipiente para las gotas
- A15. Indicador del nivel de agua del recipiente para las gotas
- A16. Bandeja para apoyar tazas

Descripción panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Mando alimentación y selección función
- B2. Indicador READY
- B3. Indicador alimentación ON

Descripción de los accesorios

(página 3 - C)

- C1. Copa - base de filtros
- C2. Filtro de crema para 1 café
- C3. Filtro de crema para 2 cafés
- C4. Filtro de crema para cápsulas ESE
- C5. Medidor de café / émbolo

INSTALACIÓN DEL APARATO



¡Atención!

Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

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

Conexión del aparato



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

Conecte el aparato exclusivamente a tomas de corriente instaladas correctamente con una capacidad mínima de 10A y dotadas

de una toma de tierra eficiente. En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, cambiar la toma por otra del tipo correcto, operación que deberá realizar personal profesionalmente cualificado.

LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA



1. Abrir la tapa del depósito del aparato (fig. 1), luego extraiga el depósito tirándolo hacia arriba (fig. 2);
2. Llene el depósito de agua fresca y limpia procurando no superar la palabra MÁX. (fig. 3). Introduzca de nuevo el depósito presionándolo ligeramente a fin de abrir las válvulas situada en el fondo del depósito mismo;
3. El depósito se puede llenar de manera más sencilla, sin sacarlo, vertiendo agua directamente en él con una jarra.



Atención:

No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito. Comprobar el nivel de agua en el depósito mediante el pertinente visor (A 12).

PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Mover el selector en posición **ON** (fig. 4): se enciende el piloto de alimentación **ON**;
2. Introduzca en la copa portafiltro el filtro de café que se quiere usar (fig. 5);
3. Enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6);
4. Sitúe un recipiente de 0.5 l / 17 oz debajo del vertedor de la caldera y otro recipiente de 0.5 l / 0.5 l / 17 oz debajo del cappuccinatore (fig. 7);
5. Esperar el encendido de la luz del indicador **READY** (fig. 8) y justo después mover el selector en posición  (fig. 9): dejar rebosar después del portafiltro casi medio depósito;
6. Girar luego la manopla vapor en posición  (fig. 10) y dejar salir del cappuccinatore toda el agua restante del depósito.
7. Cierre la manopla de vapor en posición **0** y volver a llevar el selector en pos. **ON**;
8. Vaciar los dos contenedores y volver a colocarlos debajo del vertedor de la caldera y debajo del cappuccinatore y repetir los puntos 5-6-7.

La cafetera está ahora lista para usar.




Atención!

El agua no sale o ruido elevado de la bomba: llene el depósito y colocarlo correctamente y repetir la operación hasta que el agua sale.

Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café expreso a la temperatura justa, se recomienda pre-calentar la máquina de esta manera:



1. Mover el seleccionador en posición **ON** (fig. 4) (se enciende el piloto de alimentación **ON**) y enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6);
2. Coloque una taza debajo del portafiltro. Use la misma taza con la cual se preparará el café de manera de pre-calentarla;
3. Espere el encendido del piloto **READY** (fig. 8) y después gire la manopla del selector en posición  (fig. 9), dejar salir el agua hasta el apagado del piloto **READY**, luego interrumpir girando el selector en pos. **ON**.
4. Vaciar la taza, espere que la lámpara piloto **READY** se vuelva a encender de nuevo y repita otra vez la misma operación.

(Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro, se produzca una pequeña e inocua bocanada de vapor).

Bandeja para taza o vasos

Si se utilizan tazas o vasos altos (por ej. café largo o latte macchiato), extraer el depósito recoge gotas y apoyar la taza directamente sobre la bandeja (A13 -fig. 11). Una vez prepare la bebida, volver a colocar el depósito.


CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO CON EL CAFÉ MOLIDO

1. Introduzca el filtro de café molido (C2 o C3) en la base para filtros. Utilice el filtro  si desea preparar un café o el filtro  si desea 2 cafés.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido (aproximadamente 7 g/0,25 oz) (fig. 12). Si desea, en cambio, preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidas escasas de café molido (aprox. 6 g/0,21 oz + 6 g/0,21 oz). Llene el filtro poco a poco para evitar que el café molido se derrame;



Atención: para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y presionar ligeramente con el prensador (fig. 13). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café expreso. Si se presiona demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se presiona poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá crema de color claro;
4. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina: gire la empuñadura hacia la derecha con decisión (fig. 6) para evitar pérdidas de agua;

- Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 14). Se aconseja calentar las tazas antes de hacer el café y enjuagar con un poco de agua caliente;
- Asegúrese que el indicador **READY** (fig. 8) esté encendido (si está apagado, espere que se encienda) y gire el pomo selector a la posición . Obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir, gire el mando en pos. **ON**;
- Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda;



¡Peligro de quemaduras! Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el filtro mientras la máquina está en suministro.

- Para apagar el aparato, gire el selector a la posición **OFF**.

COMO PREPARAR EL ESPRESSO USANDO LAS PASTILLAS


- Realizar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo “Consejos para un café más caliente”, asegurándose de dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta manera se obtiene el café más caliente;




Nota: utilice pastillas que cumplan con la norma ESE; dicha norma se indica en los envases con la siguiente marca.

La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.





- Introduzca el filtro de café en cápsulas (C4 ) en la base para filtros;
- Introduzca la cápsula centrándola lo más posible sobre el filtro (fig.15) . Siga siempre las instrucciones que figuran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro;
- Enganche el portafiltro a la máquina, girándolo siempre hasta el fondo (fig. 6);
- Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo precedente.

CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO

- Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes;
- Girar el selector en posición  (fig. 16) y espere el encendido del piloto **READY**;
- Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que desee preparar. La leche debe ser fría de frigorífico (¡no caliente!). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces (fig. 17);




Nota: se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.

- Sólo ECP 3630:** Asegúrese que el manguito del cappuccinatore (A10) esté en posición “CAPPUCCINO” (fig. 18);
- Coloque el recipiente con la leche bajo el cappuccinatore;
- Espere el encendido de la lámpara del piloto **READY**. El encendido de la lámpara indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor;
- Abrir el vapor girando la manopla del vapor en posición  por algunos segundos para expurgar la eventual presencia de agua en el circuito mismo. Vuelva a cerrar el vapor;
- Sumerja el cappuccinatore en la leche durante 5 mm (img 19) y mover el mando vapor en posición . En este momento, la leche comienza a aumentar de volumen y a asumir un aspecto cremoso;
- Cuando el volumen de la leche se doble sumerja profundamente el cappuccinatore en profundidad y siga calentando la leche. Alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir el suministro del vapor girando el mando del vapor en posición **0** y girar el selector función en posición **ON**;
- Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café preparado anteriormente. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.



Nota:

- Si se deben preparar varios capuchinos hay que hacer antes todos los cafés y solo al final preparar la leche montada para todos los capuchinos;
- Si se desea hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche hay que enfriar antes la caldera, en caso contrario el café sale quemado. Para enfriarla coloque un recipiente debajo del vertedor de la caldera, gire el selector función en posición  y haga salir el agua hasta que se apague el piloto **READY**. Volver a colocar el selector en posición **ON** y luego proceder con la preparación del café.

Se recomienda el suministro del vapor como máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces consecutivas.


PREPARACIÓN DE LATTE CALIENTE (HOT MILK - ECP3630 ONLY)

Para preparar un latte caliente sin espuma, proceder como se ha descrito en el párrafo anterior, asegurándose que el manguito del cappuccinatore (A10) esté posicionado hacia arriba, en posición “HOT MILK”.

LIMPIAR EL CAPPUCCINATORE DESPUÉS DE CADA USO



¡Atención! Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el cappuccinatore después de usarlo. Proceder de la siguiente forma:

- Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 6, y 7 del apartado "CÓMO preparar el CAPPUCINO") girando el mando vapor en posición . Con esta operación el cappuccinatore descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apagar el aparato girando el mando vapor en posición **0** y el mando selección función en posición **ON**;
- Esperar algunos minutos a que el cappuccinatore se enfríe: girar hacia el exterior el cappuccinatore y llevar el cappuccinatore hacia abajo para extraerlo (fig. 20);



Modelo ECP3630

- Deslice hacia abajo la boquilla (fig. 21);
- Empuja el manguito hacia arriba y asegúrese que los agujeros indicados por la flecha en la fig. 22 no se tapan. Si es necesario, limpiar con la ayuda de un alfiler;
- Volver a poner la boquilla, mover el manguito hacia abajo y volver a poner el cappuccinatore sobre la boquilla girándolo y llevándolo hacia arriba hasta el enganche.

Modelos ECP3420 y ECP3220

- Deslice hacia abajo la boquilla del espumador (fig. 23);
- Controle que los agujeros del espumador que se indican en la fig. 24, no estén tapados. Si es necesario, limpiar con la ayuda de un alfiler;
- Volver a poner la boquilla y volver a poner el cappuccinatore sobre la boquilla girándolo y llevándolo hacia arriba hasta el enganche.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Mover el seleccionador en posición **ON** (fig. 4). Espere que el piloto **READY** esté encendido;
- Coloque un recipiente bajo el cappuccinatore;
- Cuando la lámpara indicador luminoso **READY** se enciende, girar el mando del selector función en posición  y simultáneamente girar el mando selector vapor en posición : el agua caliente saldrá del cappuccinatore;
- Para interrumpir la salida del agua caliente, girar el mando selector vapor en sentido **0** y girar el selector en posición **ON**.

Se aconseja un suministro máximo de 60 segundos.

LIMPIEZA

Limpieza de la máquina

Las partes siguientes de la máquina se deben limpiar de vez en cuando:

- el envase recoge gotas (A14)
- los filtros de café (C2, C3 y C4);
- el calentador de agua (A12);

- el depósito de agua (A1);
- el cappuccinatore (A7) como se indica en el párrafo "Limpieza del cappuccinatore después de cada uso".

Important!

- Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos ni alcohol.
- No use objetos de metal para quitar las incrustaciones o las acumulaciones de café porque podrían rayar las superficies de metal o plástico.

 **Danger!** Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

Nota:

Si no se utiliza la máquina durante 3/4 días se aconseja, antes de utilizarla, que se proceda a enjuagar como se indica en el párrafo "Primera vez que se utiliza el aparato".

Limpieza del envase recoge gotas

¡Atención!

El envase para recoger gotas dispone de un sensor flotante (de color rojo) del nivel del agua contenida. Antes de que el indicador se encienda quite la bandeja para apoyar tazas (fig. 25), es necesario vaciar el recipiente y limpiarlo. De otra manera, el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, el plano de apoyo y la zona de alrededor.

- Saque el recipiente (fig. 26);
- Saque la rejilla de apoyo de tazas, extraiga el agua y limpie el recipiente con un pañuelo: después vuelva a ensamblar el envase para recoger gotas; Extraer la bandeja para taza o vaso (A13), limpiar con agua, secar y volver a poner;
- Entonces vuelva a colocar el envase para recoger gotas.

Limpieza de los filtros de café




Limpie los filtros de café regularmente enjuaguándolos debajo de agua corriente. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 27).

Limpieza del vertedor de la caldera

Después de cada 200 suministros de café, proceda a enjuagar el calentador de agua, haciendo salir de él aproximadamente 0.5 l / 17 oz de agua.

Limpieza del depósito de agua

- Limpie de vez en cuando (aproximadamente una vez al mes) y después de cada sustitución del filtro suavizador (C7, *si previsto) el depósito de agua con un pañuelo mojado y un poco de detergente blando;
- Extraiga el filtro (*si presente) y enjuáguelo con agua corriente;

3. Vuelva a colocar el filtro (si previsto), llene el depósito de agua fresca y vuelva a colocarlo.
- DESCALCIFICACIÓN**
- Se recomienda realizar una descalcificación de la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se recomienda usar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado. Siga el siguiente procedimiento:
1. Llene el depósito con la solución descalcificante, obtenida diluyendo con agua el descalcificante, de acuerdo con las indicaciones que se leen en el envase;
 2. Mover el selector en posición **ON**;
 3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el cappuccinatore;
 4. Espere que el piloto **READY** esté encendido;
 5. Girar el mando selector en posición  y suministrar sobre 1/4 de solución contenida en el depósito: poco a poco abrir el mando vapor en posición  para que salga el agua del cappuccinatore. Luego interrumpir el suministro girando el selector en posición **ON** y dejar actuar la solución por alrededor de 5 minutos;
 6. Repetir el punto 5 otras 3 veces, hasta que el depósito esté vacío;
 7. Para eliminar los rastros de solución anticálcica, enjuague bien el depósito y llenar con agua fresca (sin descalcificador);
 8. Girar el selector en posición  y hacer salir el agua hasta vaciar el depósito de agua;
 9. Repetir los puntos 7 y 8.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se presentan algunos posibles funcionamientos incorrectos.

Si el problema no se puede resolver como se describe, debe ponerse en contacto con la Asistencia Técnica.

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCIÓN |
|--|--|---|
| Ya no sale el café espresso | Falta de agua en el depósito | Llene el depósito de agua |
| | Los orificios de salida del café de la base de filtros están rotos | Limpie los orificios de las boquillas de la base de filtros |
| | El vertedor de la caldera espresso está obstruido | Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza" |
| | Cal en el interior del circuito hidráulico | Realice la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación" |
| El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios | La base de filtros ha sido introducido mal o está sucia | Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza |
| | La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia. | Sustituir la junta de la caldera espresso en un Centro de Asistencia |
| | Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos | Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro |
| El café espresso está frío | La lampada piloto READY no está encendida en el instante de la preparación de café | Espere el encendido de la lámpara del piloto READY |
| | El pre-calentamiento no se ha realizado | Realizar el pre-calentamiento como se indica en el párrafo "Consejos para obtener un café más caliente" |
| | Las tazas no se han precalentado | Pre-calentar las tazas con agua caliente |
| | Cal en el interior del circuito hidráulico | Realice la descalcificación como se indica en el párrafo "Descalcificación" |

| | | |
|---|--|--|
| Ruido elevado de la bomba | El depósito de agua está vacío | Llene el depósito |
| | El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta | Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo |
| | Hay burbujas de aire en la conexión del depósito | Seguir las instrucciones como se indica en el párrafo "Producción de agua caliente" hasta la salida del agua |
| La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla) | El café molido está demasiado prensado | Preense menos el café |
| | La cantidad de café molido es elevada | Reduzca la cantidad de café molido |
| | El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido | Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del vertedor de la caldera" |
| | El filtro está obstruido | Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza de los filtros de café" |
| | El café molido es demasiado fino o está húmedo | Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso; asegúrese que no esté húmedo |
| | La calidad de café molido no es del tipo correcto | Cambie la calidad de polvo de café molido |
| El café tiene un sabor ácido | El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente | Después de realizar la descalcificación aclarar el aparato como se indica en el párrafo "Descalcificación" |
| No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino | Modelo ECP3630: el manguito está en posición "HOT MILK" (LECHE CALIENTE) | Modelo ECP3630 model: mover el manguito en posición "CAPPUCCINO" |
| | La leche no está suficientemente fría | Use siempre leche a temperatura de la nevera |
| | El cappuccinatore está sucio | Proceder con la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del cappuccinatore" |
| | Cal en el interior del circuito hidráulico | Realice la descalcificación como se indica en el párrafo "Descalcificación" |