

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	23	DESCALCIFICACIÓN	32
Símbolos utilizados en las instrucciones	23	PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA	33
Letras entre paréntesis	23	Medir la dureza del agua	33
Problemas y reparaciones.....	23	Programar la dureza del agua	33
SEGURIDAD	23	DATOS TÉCNICOS	33
Advertencias fundamentales para la seguridad	23	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	
USO CONFORME A SU DESTINO	24	LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	
Instrucciones para el uso.....	24	NORMAL	34
DESCRIPCIÓN	24	SIGNIFICADO DE LAS LUCES PILOTOS DE LAS	
Descripción del aparato	24	ALARMAS	35
Descripción del panel de control.....	24	SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	36
OPERACIONES PRELIMINARES	25		
Control del aparato	25		
Instalación del aparato	25		
Conexión del aparato	25		
Primera puesta en marcha del aparato	25		
ENCENDIDO DEL APARATO	26		
APAGADO DEL APARATO	26		
PROGRAMAR EL AUTOAPAGADO (STAND -BY)			
26			
PROGRAMAR LA TEMPERATURA	26		
AHORRO ENERGÉTICO	27		
PREPARACIÓN DEL CAFÉ	27		
Seleccionar el sabor del café.....	27		
Seleccionar la cantidad de café por taza	27		
Regular el molinillo del café.....	27		
Consejos para un café más caliente	28		
Preparación del café con café en granos	28		
Preparación del café con café premolido	28		
PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	29		
Preparar la leche caliente	29		
Limpieza del espumador después del uso	29		
PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE	30		
LIMPIEZA	30		
Limpieza de la cafetera.....	30		
Limpieza del cajón de los posos de café	30		
Limpieza de la bandeja recoge gotas	31		
Limpieza del interior de la cafetera	31		
Limpieza del depósito del agua	31		
Limpieza de las boquillas de salida de café	31		
Limpieza del embudo para echar el café			
premolido	31		
Limpieza del grupo de infusión	31		

INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido la cafetera automática para café y capuchino "ESAM03.120".

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 desperfectos a la cafetera.

Símbolos utilizados en las instrucciones

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



¡Peligro!

El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones provocadas 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!

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



Importante :

Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda contenida en la Descripción del aparato (pág. 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. 35 y "Solución de los problemas" en la pág. 36.

Si éstas no fuesen eficaces o para obtener aclaraciones más detalladas, le aconsejamos ponerse en contacto con la asistencia clientes llamando al número facilitado 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



¡Peligro!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

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, desenchufe directamente la clavija. No tire nunca del cable porque podría estropearse.
- Para desconectar completamente la cafetera, ponga el interruptor general, ubicado en la parte trasera del aparato, en la pos. 0 (fig. 6).
- Si el aparato se avería, no intente repararlo. Apague el aparato, desenchúfelo de la corriente 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.



¡Atención!

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



Atención!

No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas 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.



Peligro: ¡Riesgo de quemaduras!

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

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 bebidas.

Cualquier otro uso se considerará 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
- hoteles, moteles y otras estructuras receptoras
- 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.



Importante :

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. Regulador del grado de molienda
- A2. Interruptor general (en la parte de atrás de la cafetera)
- A3. Recipiente de café en granos
- A4. Tapadera del recipiente de café en granos
- A5. Tapadera del embudo del café premolido
- A6. Hueco para el medidor
- A7. Superficie para tazas
- A8. Embudo para echar el café premolido
- A9. Tubo de vapor
- A10. Espumador (extraíble)
- A11. Anillo de selección capuchino/latte
- A12. Boquilla de vapor (extraíble)
- A13. Depósito del agua
- A14. Cable de alimentación
- A15. Bandeja apoyatazas
- A16. Bandeja recogegotas
- A17. Portezuela del grupo de infusión
- A18. Cajón para posos de café
- A19. Dispositivo de erogación café (regulable en altura)
- A20. Cajón móvil
- A21. Grupo de infusión
- A22. Panel de control
- A23. Medidor

Descripción del panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Botón : para encender o apagar la cafetera (stand by).
- B2. Piloto 1 taza y OK temperatura del café
- B3. Botón : para preparar 1 taza de café
- B4. Piloto 2 tazas y OK temperatura del café
- B5. Botón : para preparar 2 tazas de café
- B6. Piloto de vapor y OK temperatura el vapor
- B7. Botón : para seleccionar la función de vapor
- B8. Mando selector de la cantidad de café (corto, normal o largo)
- B9. Mando selector del sabor del café (para obtener café suave, normal o fuerte) o selección de la preparación con café premolido .
- B10. Mando de salida de vapor/agua caliente
- B11. Piloto : falta agua o depósito ausente
- B12. Piloto : cajón de posos lleno o cajón de posos ausente

- B13. Piloto  : alarma genérica
- B14. Botón  : selección de enjuague o descalcificación
- B15. Piloto de descalcificación
- B16. Botón ECO selección de modalidad de ahorro energético
- B17. Piloto de modalidad de ahorro energético

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 libera calor en el ambiente circundante. Después de colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, asegúrese de dejar un espacio libre de por lo menos 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre de por lo menos 15 cm encima de la cafetera.
- Si el agua penetrara en el aparato podría estropearlo. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o lavabos.
- 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.
- 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, es normal por lo tanto que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Se garantiza sin embargo que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el párrafo "Programar la dureza del agua" (pág. 32).

1. Extraiga el depósito del agua, llénelo hasta la línea MAX con agua fresca y vuelva a colocarlo (fig. 1).
2. Gire el espumador hacia afuera y ponga debajo un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
3. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica y ponga en la pos. I (fig. 3) el interruptor general, que se encuentra en la parte de atrás del aparato.
4. Los pilotos , ,  parpadean a la vez.
5. Gire el mando del vapor hacia la izquierda hasta llegar al tope, a la pos. I (fig. 5): saldrá agua por el espumador (es normal que la cafetera emita ruidos).
6. Espere a que la salida del agua caliente se interrumpa automáticamente: los pilotos , ,  parpadean para indicar que es necesario cerrar el grifo del vapor girando el mando de vapor a la pos. O.
7. Gire el mando del vapor a la pos. O: la cafetera se apaga automáticamente.

Para utilizar el aparato, enciéndalo.



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





Importante :

Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general, que se encuentra en la parte de atrás del aparato, esté en la pos. I (fig. 3).

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

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague, sale un poco de agua caliente por las boquillas del dispositivo de erogación de café, y 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. 4): los pilotos  y   parpadean hasta que el aparato lleva a cabo el calentamiento y el enjuague automático: en este modo, además de calentar la caldera, el aparato deja fluir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

El aparato alcanza la temperatura requerida cuando los pilotos  y   quedan encendidos permanentemente.


APAGADO DEL APARATO

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

Peligro de quemaduras!

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

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

Para apagar el aparato, presione el botón  (fig. 4). El aparato realiza el enjuague y luego se apaga.

Importante :

Si no va a utilizar el aparato por un período prolongado, ponga el interruptor general en la posi-


ción 0 (fig. 6).









Atención!

Para evitar daños al aparato, no ponga el interruptor general de la fig. 6 en la pos. 0 mientras el aparato está encendido.

PROGRAMAR EL AUTOAPAGADO (STAND-BY)

La cafetera 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.

1. Con la cafetera apagada pero con el interruptor general en la pos. I (fig. 3), presione el botón ECO y manténgalo presionado hasta que se enciendan los pilotos en la parte baja del panel de control (véase la imagen tras el punto 2).
2. Seleccione el intervalo de tiempo deseado (15 o 30 minutos, o después de 1, 2 o 3 horas) presionando el botón ; (véase la correspondencia piloto/tiempo en la siguiente tabla).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				




3. Presione el botón **ECO** para confirmar la selección: el autoapagado ha quedado programado.

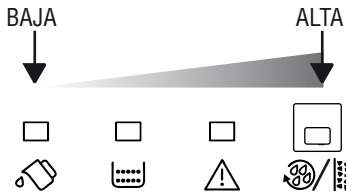
Importante:

Para desconectar completamente la cafetera, ponga el interruptor general, ubicado en la parte trasera del aparato, en la pos. 0 (fig. 6).

PROGRAMAR LA TEMPERATURA

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

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



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

AHORRO ENERGÉTICO

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

La cafetera se ha programado en la fábrica en modalidad activa (piloto **ECO** encendido).

Para desactivar la función, presione el botón **ECO**: el piloto se apaga.

Para volver a activar la función, presione de nuevo el botón **ECO**: el piloto se enciende.

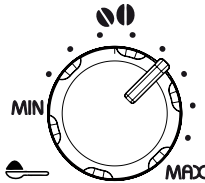
Importante:

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

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Seleccionar el sabor del café

Regule el mando selector del sabor del café (B8) para programar el sabor deseado: entre más se gire en el sentido de las agujas del reloj, mayor será la cantidad de café en granos que la máquina molerá y, por tanto, más fuerte será el sabor del café obtenido.



Importante :

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, prepare varios cafés regulando la selección hasta encontrar la posición correcta del mando.

- Tenga cuidado de no girar demasiado el mando en el sentido de las agujas del reloj, pues se corre el riesgo de que el café salga demasiado lentamente (goteando), sobre todo al preparar dos tazas de café.

Seleccionar la cantidad de café por taza

Regule el mando selector de la cantidad de café (B9) para programar la cantidad deseada:



Entre más se gire en el sentido de las agujas del reloj, más largo será el café obtenido.

Importante :

Cuando utilice por primera vez la cafetera, prepare varios cafés regulando la selección hasta encontrar la posición correcta del mando.

Regular el molinillo del café

El molinillo del café no debe regularse, al menos al principio, porque se ha programado en la fábrica para obtener una salida 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. 7).

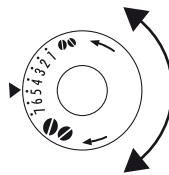
Importante :

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

Para que el café no salga goteando, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj una posición hacia el número 7.

Para que el café salga con más cuerpo y mejore el aspecto de la crema, gire el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj


una posición hacia el número 1 (no más de una posición a la vez, para evitar que el café salga 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 a la posición sucesiva.

Consejos para un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:






- Efectuar un enjuague, antes de la preparación, presionando el botón /☒: por el dispositivo de erogación del café sale agua caliente que calienta el circuito interno de la cafetera y aumenta la temperatura del café.
- calentar las tazas con agua caliente (utilizar la función agua caliente).

Preparación del café con café en granos





Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque puede pegarse en el molinillo del café e inutilizarlo.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (fig. 8).
2. Coloque bajo las boquillas del dispositivo de erogación de café:
 - 1 taza, para 1 café (fig. 9);
 - 2 tazas, para 2 cafés.
3. Baje el dispositivo de erogación para acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma, se obtiene una crema mejor (fig. 10).
4. Presione el botón correspondiente a la preparación deseada (1 taza  o 2 tazas  , fig. 11 y 12).
5. La preparación empieza y el piloto  o  permanece encendido hasta que termina.



Importante:

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

café ( o ).

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



Importante:

Para obtener un café más caliente, consulte el párrafo “**Consejos para un café más caliente**” (pág. 27).



Atención!

- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos recogidos en el capítulo “Solución de los problemas” (pág. 36).
- Durante el uso, en el panel de control pueden encenderse los pilotos cuyo significado se muestra en el párrafo “Significado de los pilotos” (pág. 35).

Preparación del café con café premolido







Atención!

- 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 podría estropearse.
- No eche más de 1 medidor raso de café, porque se puede ensuciar la cafetera o se puede obstruir el embudo.



Importante:

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

1. Gire el mando selector del sabor del café en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al tope, a la posición .
2. Asegúrese de que el embudo no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café premolido (fig. 13).
3. Coloque una taza bajo las boquillas del dispositivo de erogación.
4. Presione el botón de salida 1 taza  (fig. 11).
5. La preparación empieza y puede interrumpirse en cualquier momento presionando uno de los dos botones de salida ( o ).

Para desactivar la función de café premolido, gire el mando a alguna de las demás posiciones.



Importante:

De la modalidad de ahorro energético a la salida del primer café, la máquina podría requerir algunos segundos de espera.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO



¡Atención! Peligro de quemaduras

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

1. Para un capuchino, prepare el café en una taza grande:
2. Llene un recipiente con unos 100 gramos de leche para cada capuchino que se desea preparar. Al elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que la leche crecerá el doble o el triple de su volumen.



Importante:

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

3. Presione el botón : el piloto correspondiente parpadea para indicar que la cafetera se está calentando.
4. Asegúrese de que el anillo del espumador esté en posición “CAPUCHINO” (fig. 14).
5. Gire el espumador hacia afuera, sumérjalo en el recipiente de la leche y preste atención a no sumergir el anillo de color negro (fig. 15).
6. Cuando el piloto deja de parpadear y queda encendido permanentemente, gire el mando del vapor a la pos. I. El vapor sale por el espumador dándole un aspecto cremoso a la leche y aumentando su volumen.
7. 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).
8. Una vez obtenida la espuma deseada, interrumpa la salida del vapor llevando el mando del vapor a la posición 0.



¡Atención! Peligro de quemaduras

Gire siempre el mando del vapor a la posición 0 antes de extraer el recipiente con la leche montada, para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de leche hirviendo.

9. Vierta la leche montada en la taza de 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.



Importante:

- Inmediatamente después de haber preparado el capuchino y una vez desactivada la función de vapor presionando el botón del vapor , si se presiona el botón o para pedir otro café, la máquina tendrá una temperatura demasiado alta para poder prepararlo (los pilotos y parpadearán para indicar que la temperatura no es adecuada): habrá que esperar unos diez minutos hasta que la máquina se enfríe lo suficiente. Para que se enfríe más rápidamente, después de desactivar la función del vapor, abra el mando del vapor y deje salir el agua por el espumador a un recipiente hasta que los pilotos y dejen de parpadear.



¡Peligro de quemaduras!

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

Preparar la leche caliente

Para preparar la leche caliente no montada, lleve a cabo el procedimiento descrito en el apartado anterior, asegurándose de que el anillo del espumador quede hacia arriba, en la posición “LATTE”.

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.



¡Atención! Peligro de quemaduras

Durante la limpieza, sale un poco de agua caliente por el espumador. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

1. Deje salir un poco de agua durante algunos segundos, girando el mando del vapor a la posición I. Vuelva a poner entonces el mando en la posición 0 para interrumpir la salida del agua caliente.

- Espere unos minutos a que el espumador se enfríe, y luego, con una mano, sostenga firmemente la empuñadura del tubo del espumador y, con la otra, gire hacia la izquierda (fig. 15) y tire del espumador hacia abajo para extraerlo (fig. 16).
- Extraiga el anillo hacia arriba (fig. 17).
- Lave meticulosamente los elementos del espumador con una esponja y agua tibia.
- Controle que los agujeros indicados por las flechas en la fig. 18 no estén obstruidos. De ser necesario, límpielos usando un alfiler.
- 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



¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

No deje la cafetera sin vigilancia cuando sale agua caliente. Interrumpa la salida del agua caliente, como se describe a continuación, cuando la taza está llena. El espumador se calienta durante la salida del agua y por tanto debe asirse únicamente por la empuñadura.

- Sitúe un recipiente bajo el espumador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
- Controle que los pilotos y estén encendidos permanentemente.
- Dé media vuelta al mando del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar al tope: inicia la salida.
- Interrumpa la salida poniendo el mando de vapor en la posición **0**.



Importante:

- Si la modalidad “Ahorro energético” está activada, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- Si se desea hacer salir vapor inmediatamente después de haber calentado agua, se recomienda abrir el mando del vapor unos segundos, para vaciar los conductos del agua.

LIMPIEZA

Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera deben limpiarse periódicamente:

- cajón de los posos de café (A18),
- bandeja recoge gotas (A16),
- depósito del agua (A13),
- boquillas del dispositivo de erogación de café (A19),
- embudo para echar el café premolido (A8),
- el interior de la máquina, accesible después de abrir la portezuela del grupo de infusión (A19),
- el grupo de infusión (A21).



¡Atención!

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

Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el piloto parpadea, es necesario vaciar y limpiar el cajón de los posos de café. Mientras no se realice la limpieza del cajón de posos, el piloto seguirá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Abra la portezuela de servicio de la parte delantera, extraiga la bandeja recoge gotas (fig. 19), vacíela y límpiela.
- Vacíe y limpie meticulosamente el cajón de los posos teniendo cuidado de eliminar todos los restos que puedan haberse acumulado en el fondo.



¡Atención!

Al extraer la bandeja recoge gotas es **obligatorio** vaciar el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno.

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

Limpieza de la bandeja recoge gotas



¡Atención!

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

La bandeja recoge gotas tiene un indicador de nivel del agua, constituido por un flotador de color rojo (fig. 20). Antes de que dicho indicador empiece a sobresalir de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja recoge gotas y limpiarla.

Para extraer la bandeja recoge gotas:

1. Extraiga la bandeja recoge gotas y el cajón de los posos de café (fig. 19).
2. Vacíe la bandeja recoge gotas y el cajón de los posos y lávelos.
3. Vuelva a colocar la bandeja recoge gotas con el cajón de los posos de café.

Limpieza del interior de la cafetera



¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, la cafetera debe apagarse (véase "Apagado") y desenchufarse de la corriente 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 recoge gotas) no esté sucio. Si es necesario, elimine los restos de café con un pincel y una esponja.
2. aspire todos los restos con un aspirador (fig. 21).

Limpieza del depósito del agua

1. Limpie con regularidad (una vez al mes aproximadamente y cada vez que cambie el filtro ablandador, si está presente) el depósito del agua (A12) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.
2. Llene el depósito con agua fresca y vuelva a colocarlo.

Limpieza de las boquillas de salida de café

1. Limpie las boquillas de salida del café usando una esponja o un paño (fig. 22).
2. Controle que los agujeros del dispositivo de erogación del café no estén obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 23).

Limpieza del embudo para echar el café premolido

Controle con regularidad (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café (A8) premolido no esté obstruido. Si es necesario, utilice un pincel para eliminar los restos de café.

Limpieza del grupo de infusión

El grupo de infusión (A20) debe limpiarse por lo menos una vez al mes.



¡Atención!

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

1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (ver "Apagado").
2. Abra la portezuela de servicio.
3. Extraiga la bandeja recoge gotas y el cajón de los posos (fig. 18).
4. Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de color rojo y al mismo tiempo extraiga el grupo de infusión (fig. 23).



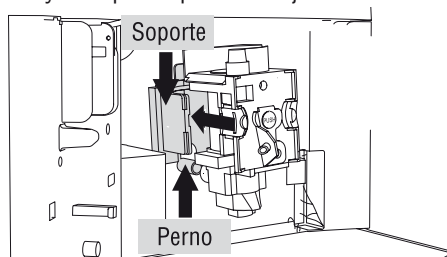
Atención!

ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

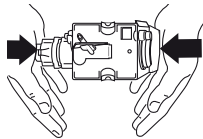
Limpie el grupo de infusión sin usar detergentes ya que podría estropearse.

5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
6. Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo de infusión encajándolo en su soporte y en el perno que está abajo.



presione entonces sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche.

¡Importante!




Si 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.

7. Tras haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones rojos sobresalgan.
8. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el cajón de los posos.
9. Cierre la portezuela de servicio.

DESCALCIFICACIÓN



Descalcifique la cafetera cuando en el panel parpadea el piloto .

¡Atención

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





Importante:

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

1. Encienda la cafetera.
2. Extraiga el depósito del agua (A13).
3. Eche en el depósito de agua el descalcificador diluido en agua (respetando las proporciones indicadas en el frasco de descalcificador).
Coloque bajo el dispositivo de erogación de agua caliente un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 l.
4. Espere a que los pilotos  y  resulten encendidos permanentemente.





¡Atención! Peligro de quemaduras

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









5. Presione el botón  y manténgalo presionado durante por lo menos 5 segundos para confirmar que se ha echado la solución y dar inicio a la descalcificación. El piloto del botón permanece encendido para indicar que ha iniciado el programa de descalcificación y los pilotos ,  y  parpadean a la vez para indicar que hay que girar el mando del vapor a la posición I (no es posible preparar café).


6. Gire el mando de vapor en el sentido de las agujas del reloj, a la posición I: la solución de descalcificación sale por el espumador y empieza a llenar el recipiente que se encuentra debajo.

El programa de descalcificación realiza automáticamente toda una serie de enjuagues e intervalos, para eliminar los restos de cal en el interior de la cafetera.


Después de unos 30 minutos el depósito del agua queda vacío, el piloto  se enciende y se alternan los pilotos ,  y ; gire el mando del vapor hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj, a la posición 0.

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

7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución de descalcificación y colóquelo de nuevo vacío bajo el espumador.
8. Extraiga el depósito del agua, vacíelo, enjuáguelo bajo el grifo, llénelo de agua limpia y vuelva a colocarlo; los pilotos ,  y  parpadean a la vez.
9. Dé media vuelta al mando del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj, a la posición I. Por el dispositivo de erogación sale agua caliente.
10. Cuando el depósito del agua está completamente vacío, se apaga el piloto  e si accende la Piloto  se enciende el piloto y parpadean los pilotos ,  y .
11. Ponga el mando en la posición 0, llene nuevamente el depósito de agua y la cafetera se apagará automáticamente.

Para utilizarla, enciéndala presionando el botón .

PROGRAMAR LA DUREZA DEL AGUA

El mensaje  se enciende tras 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 (agua muy dura). 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

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







Nivel 1  












Nivel 2  

Nivel 3  

Nivel 4  

Programar la dureza del agua

1. Asegúrese de que la cafetera esté apagada (pero conectada a la corriente eléctrica y con el interruptor general en la posición I).
2. Presione el botón  y manténgalo presionado durante por lo menos 6 segundos: los pilotos      se encienden a la vez.
3. Presione el botón **ECO** para programar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).

Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
			
			
			

4. Presione el botón  para salir del menú. La cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

DATOS TÉCNICOS

Tensión: 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
 Potencia absorbida: 1450 W
 Presión: 15 bar
 Capacidad del depósito del agua: 1,8 L
 Dimensiones LxHxP: 280x364x400 mm
 Longitud del cable: 1,5 m
 Peso: 10,8 kg

CE El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

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

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 debe eliminarse junto a los residuos urbanos.




















































Puede entregarse a centros de recogida diferenciada dispuestos por la administración municipal, 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 INDICADORES LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL

PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO
1 	Los pilotos parpadean	La cafetera no está lista para preparar el café (el agua no ha alcanzado aún la temperatura ideal). Espere a que los pilotos resulten encendidos permanentemente antes de preparar el café.
2 	Los pilotos están encendidos en modo permanente	La cafetera ha alcanzado la temperatura correcta y está lista para preparar el café.
3 	El piloto está encendido en modo permanente	La cafetera está preparando una taza de café
4 	El piloto está encendido en modo permanente	La cafetera está preparando dos tazas de café
5 	El piloto del vapor parpadea	La cafetera se está calentando para alcanzar la temperatura requerida para la producción de vapor. Espere a que el piloto resulte encendido permanentemente antes de girar el mando del vapor
6 	El piloto del vapor está encendido en modo permanente	La cafetera está lista para suministrar vapor
7 	Los pilotos parpadean alternándose	El aparato está realizando el apagado (véase párrafo “Apagado”)
8 	Los pilotos parpadean	El aparato indica que es necesario girar el mando de vapor a la posición I
9 	Los pilotos parpadean alternándose	El aparato indica que es necesario girar el mando de vapor a la posición 0
10 	El piloto está encendido en modo permanente	La cafetera está en modalidad de ahorro energético
11 	El piloto está encendido en modo permanente	Está en curso el programa automático de descalcificación

SIGNIFICADO DE LAS LUCES PILOTOS DE LAS ALARMAS

PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
1          	El piloto está encendido en modo permanente	El agua en el depósito no es suficiente o el depósito no está bien puesto	Llene el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche
		El depósito está sucio y/o obstruido	Enjuague o descalcifique el depósito
2          	El piloto parpadea	La molienda es demasiado fina y por tanto el café sale demasiado lentamente	Repita la salida de café y gire el regulador de molienda (fig. 10) una posición hacia el número 7, en el sentido de las agujas del reloj, 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)
		La cafetera no puede preparar el café	Si el problema persiste, gire el mando de vapor a la posición I y deje salir un poco de agua por el espumador
3          	El piloto está encendido en modo permanente	El piloto está encendido en modo permanente	El cajón de los posos de café está lleno o no se ha colocado Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogebotas, límpielos y vuelva a colocarlos (fig. 18). Importante: al extraer la bandeja recogebotas es obligatorio vaciar 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
		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
4          	El piloto parpadea	Se ha acabado el café en granos	Llene el recipiente del café en granos
		Si el molinillo de café resulta demasiado ruidoso, puede haber una piedrecita entre el café en granos obstruyendo el molinillo	Póngase en contacto con un centro de asistencia
5          	El piloto parpadea	Indica que es necesario descalcificar la cafetera	Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el párrafo "Descalcificación"

ES

PILOTOS	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
6	Hay un ruido anómalo y los pilotos parpadean alternándose	Deje la portezuela de servicio cerrada y el infusor afuera de la máquina.	Deje la portezuela de servicio cerrada y el infusor afuera de la máquina. Presione simultáneamente el botón , hasta que los cuatro pilotos se apaguen. Sólo cuando los cuatro pilotos se apaguen se puede abrir la portezuela de acceso e introducir el infusor
7	Los pilotos parpadean alternándose	La cafetera se acaba de encender, el grupo de infusión no se ha colocado correctamente y la portezuela no está bien cerrada	Presione el grupo de infusión sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche. Asegúrese de que los dos botones rojos sobresalgan. Cierre la portezuela de servicio y encienda el aparato
8	Los pilotos parpadean	El embudo para echar el café premolido está obstruido	Vacíe el embudo utilizando el pincel, como se describe en el párr. "Limpieza del embudo para echar el café"
9	El piloto está encendido en modo permanente	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"
10	El piloto parpadea	La portezuela de servicio está abierta.	Limpie meticulosamente la cafetera
11	Los pilotos parpadean alternándose	La cafetera se ha encendido con el mando del vapor en posición de salida abierta	Si no consigue cerrar la portezuela, asegúrese de que el grupo de infusión esté bien puesto
11	Los pilotos parpadean alternándose	La cafetera se ha encendido con el mando del vapor en posición de salida abierta	Gire el mando del vapor hacia la derecha hasta cerrar la salida

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	<ul style="list-style-type: none"> Las tazas no se han precalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (IMPORTANTE: se puede utilizar la función agua caliente).
	<ul style="list-style-type: none"> El grupo de infusión se ha enfriado porque han pasado 2/3 minutos desde el último café. 	<ul style="list-style-type: none"> Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión presionando el botón .
El café tiene poco cuerpo o poca crema.	<ul style="list-style-type: none"> El café se ha molido demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 1, en sentido contrario a las agujas del reloj, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 7). 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. 27).
	<ul style="list-style-type: none"> El café no es adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> Use café para cafeteras de café espresso.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café sale muy lentamente o goteando	<ul style="list-style-type: none"> El café se ha molido demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 7, en el sentido de las agujas del reloj, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 7). 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. 27).
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo de erogación	<ul style="list-style-type: none"> Las boquillas están obstruidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie las boquillas con un palillo de dientes.
El café no sale por las boquillas del dispositivo de erogación, sino por la portezuela de servicio	<ul style="list-style-type: none"> Los agujeros de las boquillas están obstruidos con polvo de café seco. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie las boquillas con un palillo de dientes, una esponja o un cepillo de cocina con cerdas duras.
	<ul style="list-style-type: none"> Se ha bloqueado el cajón móvil dentro de la portezuela de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie meticulosamente el cajón de café, sobre todo cerca de las bisagras.
La leche montada presenta burbujas grandes	<ul style="list-style-type: none"> La leche no está suficientemente fría o no es semidesnatada. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C). Si no se obtiene un buen resultado, cambie la marca de la leche.
La leche no está montada	<ul style="list-style-type: none"> El espumador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> Realice la limpieza como se indica en el párrafo "Limpieza del espumador después del uso".
La salida de vapor se interrumpe	<ul style="list-style-type: none"> Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor después de 3 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> Espere y sucesivamente reactive la función de vapor.
El aparato no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> La clavija no está conectada al enchufe. 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte la clavija al enchufe.
	<ul style="list-style-type: none"> El interruptor general (A8) no está encendido. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el interruptor general en la posición I (fig. 3).
Al girar el mando de vapor/agua caliente a la posición I no sale vapor/agua caliente por el espumador	<ul style="list-style-type: none"> Los agujeros del espumador y/o de la boquilla de vapor están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realice la limpieza del espumador como se describe en el párrafo "Limpieza del espumador después del uso".
No se consigue extraer el grupo de infusión para efectuar la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está encendida o no se ha apagado por completo. 	<ul style="list-style-type: none"> El grupo de infusión sólo puede extraerse si la máquina está correctamente apagada (véase párrafo "Apagado").