

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES	36
1.1 INSTRUCCIONES CABLE CORTO DE ALIMENTACIÓN.....	36
2. INTRODUCCIÓN	37
2.1 Símbolos utilizados en estas instrucciones ..	37
2.2 Letras entre paréntesis	37
2.3 Solución de problemas y reparaciones	37
2.4 Video instruction manual available on:	37
3. DESCRIPCIÓN	37
3.1 Descripción del aparato	37
3.2 Descripción del panel de control.....	37
4. OPERACIONES PRELIMINARES	38
4.1 Control del aparato.....	38
4.2 Instalación del aparato.....	38
4.3 Conexión del aparato	38
4.4 Primera puesta en marcha del aparato.....	38
5. ENCENDIDO DEL APARATO	38
6. APAGADO DEL APARATO	39
7. AUTOAPAGADO	39
8. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA	39
9. AHORRO ENERGÉTICO	39
10. PREPARACIÓN DEL CAFÉ	39
10.1 Selección del sabor del café.....	39
10.2 Regulación del molinillo de café	40
10.3 Consejos para obtener un café más caliente	40
10.4 Preparación del café con café en granos	40
10.5 Preparación del café con café premolido	41
11. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	41
11.1 Limpieza del capuchinador después del uso	41
12. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE	42
13. LIMPIEZA	42
13.1 Limpieza de la cafetera	42
13.2 Limpieza del cajón de los posos de café.....	42
13.5 Limpieza de la bandeja recogegotas	42
13.6 Limpieza del interior de la cafetera	43
13.7 Limpieza del depósito de agua.....	43
13.8 Limpieza de las boquillas del surtidor de café .	43
13.9 Limpieza del embudo para echar el café premolido	43
13.10 Limpieza del grupo de infusión	43
14. DESCALING	43
15. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA	44
15.1 Medición de la dureza del agua.....	44
15.2 Programación de la dureza del agua	44
16. DATOS TÉCNICOS	45
17. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL	46
18. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARMA	47
19. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	48

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES

El uso de casi cualquier aparato eléctrico implica la observación de algunas reglas importantes, entre las que se incluyen las siguientes.

- Lea atentamente las instrucciones.
- Asegúrese de que la tensión (voltaje) de su instalación eléctrica corresponda a la indicada al fondo del aparato.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse de incendios, descargas eléctricas y heridas personales, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato al manejo de los niños, ni lo deje funcionando sin vigilancia.
- Desconecte la clavija del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo.
- No ponga en funcionamiento al aparato con el cable o la clavija dañados, después de un funcionamiento anómalo del aparato o cuando éste último presente cualquier tipo de daños. Lleve el aparato al centro de servicios autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no indicados por el fabricante puede ser la causa de incendio, descargas eléctricas o heridas personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o superficie de trabajo para evitar enredarse o tropezarse accidentalmente con éste.
- No coloque el aparato o las partes eléctricas sobre o cerca de hornillas eléctricas, parrillas, estufas y hornos de gas.
- Inserte la clavija al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el aparato y saque la clavija.
- No utilice el aparato para usos distintos a los que se indican. El aparato sólo debe ser utilizado para el uso doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados del uso inapropiado, incorrecto o irresponsable.

ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de incendio o descargas eléctricas, no quite la cubierta o la parte externa del aparato. No intente reparar o modificar la máquina pues esto anula la garantía. ¡Solamente personal de mantenimiento autorizado ha de efectuar las reparaciones!

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA EL USO DOMÉSTICO

1.1 INSTRUCCIONES CABLE CORTO DE ALIMENTACIÓN

- El aparato está dotado de un cable corto de alimentación para reducir riesgos derivados de la posibilidad de enredar el cable y evitar tropezar con un cable demasiado largo.
- Es posible utilizar cables removibles o cables de extensión más largos prestando sin embargo mucha atención durante su uso.
- Si se usan cables de extensión, deben ser compatibles para una potencia por lo menos equivalente a la indicada en el aparato. Si el aparato se suministra con un cable con toma de tierra y de 3 hilos, el cable de extensión ha de ser un CABLE DE 3 HILOS CON TOMA DE TIERRA. La parte del cable, que exceda de lo necesario, debe ser dispuesta de modo que no caiga de la mesa o de la superficie de trabajo donde pudiera ser tirado por los niños o bien con el que se pudiera uno tropezar.

- Este producto está equipado con una clavija de corriente alterna polarizada (una clavija con un polo con dimensiones mayores que las del otro). Esta clavija se inserta sólo en un sentido en el tomacorriente. Se trata de un dispositivo de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, deberá girarla. Si tampoco así lo consigue, solicite la intervención de un electricista para sustituir el tomacorriente obsoleto. No intente modificar la clavija polarizada para anular esta medida de seguridad.

2. INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido la cafetera automática y el capuchinador ESAM04110.

Esperamos que disfrute usando su aparato nuevo.

Le rogamos dedicar unos minutos a leer estas instrucciones.

Le resultarán útiles para evitar situaciones de peligro o causar daños al aparato.

2.1 Símbolos utilizados en estas instrucciones

Los símbolos que aparecen indican advertencias ¡importantes!. Es de vital importancia respetar estas advertencias.



¡Peligro!

En caso de incumplimiento, peligro de lesiones mortales causadas por descargas eléctricas.



¡Importante!

En caso de incumplimiento, posibles lesiones o daños causados al aparato.



¡Peligro de quemaduras!

En caso de incumplimiento, posibles ustiones.



Nota:

Este símbolo indica recomendaciones e información importantes para el usuario.

2.2 Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis se refieren a la leyenda correspondiente a la Descripción del aparato de página 3.

2.3 Solución de problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente primero solucionarlos teniendo en cuenta la información contenida en la sección "16. mensajes visualizados en el display" y "17. Solución de los problemas".

Si no logra solucionar el problema o si necesita más información, puede consultar al Customer Experience llamando al número gratis indicado en la hoja adjunta "Customer Experience".

Si su país no se encuentra entre los enumerados en la hoja, llame al número indicado en la garantía.

Póngase en contacto exclusivamente con el Customer Experience de De'Longhi para las reparaciones.

Los detalles de contacto aparecen en el certificado de garantía entregado con el aparato.

2.4 Video instruction manual available on:

<http://esam04110.delonghi.com>

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Descripción del aparato







(pág. 3 - A)

- A1. Regulador del grado de molienda
- A2. Interruptor general (en la parte posterior de la máquina)
- A3. Recipiente granos
- A4. Tapadera del recipiente para el café en granos
- A5. Tapadera del embudo del café premolido
- A6. Recipiente medidor
- A7. Superficie para tazas
- A8. Embudo para echar el café premolido
- A9. Tubo vapor
- A10. Capuchinador (extraíble)
- A11. Boquilla vapor (extraíble)
- A12. Depósito del agua
- A13. Cable de alimentación
- A14. Bandeja apoyatazas
- A15. Bandeja recogegotas
- A16. Portezuela del grupo de infusión
- A17. Cajón para posos de café
- A18. Dispositivo surtidor café (regulable en altura)
- A19. Transportador café
- A20. Grupo de infusión
- A21. Panel de control

3.2 Descripción del panel de control

(pág. 3 - B)

- B1. Botón : para encender o apagar la máquina (stand by).
- B2. Indicador 1 taza y OK temperatura café
- B3. Botón : para preparar 1 taza de café
- B4. Indicador 2 tazas y OK temperatura café
- B5. Botón : para preparar 2 tazas de café
- B6. Indicador vapor y OK temperatura vapor
- B7. Botón : para seleccionar la función vapor
- B8. Mando de selección del gusto del café (para obtener un café ligero, normal o fuerte) o selección de la preparación con café premolido

- B9. Mando de selección del gusto del café (para obtener un café ligero, normal o fuerte) o selección de la preparación con café premolido .
- B10. Mando surtidor de agua caliente/vapor
- B11. Indicador  : falta de agua o de depósito
- B12. Indicador  bandeja de posos llena o ausencia de bandeja de posos
- B13. Indicador  : alarma general
- B14. Botón  /  : selección enjuague o descalcificación
- B15. Indicador descalcificación
- B16. El botón ECOselecciona el modo ahorro energético
- B17. Indicador modo ahorro energético

4. OPERACIONES PRELIMINARES

4.1 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.

4.2 Instalación del aparato



¡Atención!

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

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

4.3 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 toma de tierra eficiente.

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

4.4 Primera puesta en marcha del aparato



Nota Bene:

- La cafetera ha sido verificada en la fábrica empleando café, por lo tanto es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Sin embargo, le garantizamos que esta cafetera es nueva.
 - Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el párrafo "Programar la dureza del agua".
1. Extraiga el depósito del agua, llénelo hasta la línea MÁX con agua dulce y vuelva a colocar el depósito (fig.1).
 2. Gire el capuchinador hacia fuera y ponga debajo un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
 3. Conecte el aparato a la red eléctrica y pulse en pos. I (fig. 3) el interruptor general situado en la parte trasera del aparato.
 4. Los indicadores , ,  parpadean de forma simultánea.
 5. Gire el mando vapor en sentido antihorario hasta el tope, en pos. I (fig. 5): sale agua del capuchinador (es normal que la máquina haga ruido).
 6. Espere a que el suministro de agua caliente se interrumpa de forma automática: los indicadores , ,  parpadean para indicar que es necesario cerrar el grifo del vapor girando el mando vapor en pos. 0.
 7. Coloque el mando vapor en pos. 0: La máquina se apaga de forma automática.

Encienda el aparato para utilizarlo.



Nota Bene:

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

5. ENCENDIDO DEL APARATO






Nota Bene:



Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general, que se encuentra en la parte trasera 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. El aparato está listo únicamente después de este ciclo.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague sale un poco de agua caliente por las boquillas del dispositivo de distribución 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 indicadores  y  parpadean hasta que el aparato efectúa el calentamiento y enjuague automáticos: de este modo, además de calentar la caldera, el aparato deja fluir el agua caliente por los conductos internos para que también se calienten.


El aparato está en temperatura cuando los indicadores  y  quedan encendidos y fijos.

6. APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga el aparato 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 surtidor de café. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

Para apagar el aparato pulse el botón  (fig. 4). El aparato efectúa el enjuague y después se apaga.

Nota Bene:


Si el aparato no se utiliza por un periodo prolongado, pulse también el interruptor general en posición 0 (fig. 6).










¡Atención!

Para evitar daños al aparato no pulse el interruptor general de la fig. 6 en pos. 0 cuando el aparato está encendido.

7. AUTOAPAGADO

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

1. Con la máquina apagada pero con el interruptor general en pos. I (fig. 3), pulse el botón **ECO** y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en la parte inferior del panel de control (ver imagen después del punto 2).
2. Seleccione el intervalo de tiempo deseado (15 o 30 minutos, o después de 1, 2 o 3 horas) pulsando el botón ; (ver correspondencia indicador/tiempo en la tabla siguiente).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				ECO



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

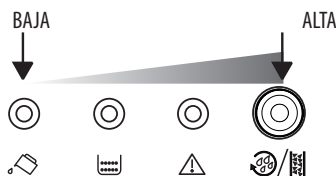
Nota Bene:

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

8. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA

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

1. Con la máquina apagada, pero con el interruptor general en pos. I (fig. 3), pulse el botón  y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en el panel de control;
2. Pulse el botón  hasta seleccionar la temperatura deseada:



3. Pulse el botón  para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

9. AHORRO ENERGÉTICO

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

Para activare la función, pulse el botón **ECO** (B16), el indicador (B17) se enciende. Para desactivare la función, pulse el botón **ECO** (B16), el indicador (B17) se apaga.

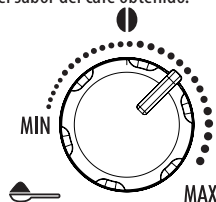
Nota Bene:

En modo de ahorro energético la máquina podría requerir algunos segundos de espera antes de suministrar el primer café, porque debe calentarse.

10. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

10.1 Selección del sabor del café

Regule el mando de selección del gusto del café (B8) para formular el gusto deseado: cuanto más lo gire en sentido horario y mayor sea la cantidad de café en grano que la máquina muele más fuerte será el sabor del café obtenido.



i Nota Bene:

- En el primer uso es necesario hacer varios intentos y preparar más de un café para identificar la posición correcta del mando.
- Procure no girar demasiado en sentido horario, ya que con ello se corre el riesgo de obtener un suministro demasiado lento (a gotas), sobre todo cuando se requieren dos tazas de café al mismo tiempo.

Selección de la cantidad de café por taza

Regule el mando de selección de la cantidad de café (B9) para formular la cantidad deseada:



Cuanto más se gire en sentido horario más largo será el café que se obtenga.

i Nota Bene:

En el primer uso es necesario hacer varios intentos y preparar más de un café para identificar la posición correcta del mando.

10.2 Regulación del molinillo de café

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

Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, la distribución resultara ser poco densa y con poca crema o demasiado lenta (goteando), es necesario efectuar una corrección con el regulador del grado de molienda (fig. 7).

i Nota Bene:

El regulador debe girarse solamente mientras esté en funcionamiento el molinillo de café.



Para que el suministro no sea de una gota a la vez gire en sentido horario hacia "7".

Para obtener un café más denso y cremoso gire un clic en sentido anti-horario hacia "1" (no gire más de un clic a la vez, de hacerlo se suministrará una gota de café cada vez).

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.

10.3 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realice un enjuague, antes del suministro, presionando el botón : por el surtidor de café sale agua caliente que calienta el circuito interno de la cafetera y aumenta la temperatura del café;
- calentar las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente).

10.4 Preparación del café con café en granos

! ¡Atención!

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

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (fig. 8)
2. Debajo de las boquillas del surtidor de café coloque:
 - 1 taza, si desea 1 café (fig. 9);
 - 2 tazas si se desean 2 cafés.
3. Baje el surtidor para acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma, se obtiene una crema mejor (fig.10).
4. Pulse el botón correspondiente al suministro deseado (1 taza o 2 tazas , fig. 11 y 12).
5. La preparación empieza y el indicador o permanece encendido durante todo el suministro.

i Nota Bene:

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

Unavez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

i Nota Bene:

Para obtener un café más caliente, consulte el apartado "Consejos para un café más caliente".

! ¡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".
- Durante el uso en el panel de control pueden encenderse los indicadores cuyo significado figura en el párrafo "Significado de los indicadores".

10.5 Preparación del café con café premolido

¡Atención!

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



Nota Bene:

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

1. Gire el mando de selección del gusto del café en sentido antihorario hasta el tope, en 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 debajo de las boquillas del surtidor de café.
4. Pulse el botón de suministro de 1 taza ☞ (fig. 11).
5. La preparación inicia y se puede interrumpir en cualquier momento pulsando uno de los dos botones de suministro (☞ o ☞ ☞).

Para desactivar la función café premolido gire el mando hacia una de las demás posiciones.

Nota Bene:

De la modalidad de ahorro energético al suministro del primer café la máquina podría requerir varos segundos de espera.

11. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

¡Atención! Peligro de quemaduras

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

1. Para un capuchino, prepare el café en una taza grande;
2. Llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que se desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 ó 3 veces;

Nota Bene:

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

3. Pulse el botón ☞: el indicador correspondiente parpadea para señalar que la máquina se está calentando;
5. Gire hacia afuera el capuchinador, sumérgalo en el recipiente de la leche (fig.14);

6. Una que el indicador ☞ deja de parpadear y se fija, gire el mando vapor a la posición I. Del capuchinador sale el vapor que confiere un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen;
7. Para obtener una espuma más cremosa haga girar el recipiente con movimientos lentos, de abajo arriba. (Se aconseja dispensar vapor durante 3 minutos seguidos como máximo);
8. Una vez obtenida la espuma deseada interrumpa el suministro de vapor poniendo de nuevo el mando en posición 0.

¡Atención! Peligro de quemaduras

Gire siempre el mando vapor a la posición 0 antes de sacar el recipiente con la espuma de leche para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras de leche hirviendo.

9. Añada a la taza de café previamente preparado la leche montada. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

Nota Bene:

- Inmediatamente después de haber preparado el capuchino y una vez desactivada la función vapor pulsando el botón vapor ☞ si se pulsa el botón ☞ y ☞ ☞ para pedir de nuevo café la máquina tiene una temperatura demasiado elevada para preparar el café (los indicadores ☞ y ☞ ☞ parpadean para indicar que la temperatura no es idónea): es necesario esperar unos diez minutos hasta que la máquina se haya enfriado un poco. Para enfriarla más rápidamente, después de haber activado la función vapor abra el mando vapor y deje salir el agua del capuchinador a un recipiente hasta que los indicadores ☞ y ☞ ☞ dejan de parpadear.

¡Peligro de quemaduras!

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

11.1 Limpieza del capuchinador después del uso

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

¡Atención! ;Peligro de quemaduras!

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

1. Deje salir un poco de agua durante unos segundos girando el mando vapor a la posición I. A continuación vuelva a poner el mando vapor en posición 0 para interrumpir el suministro de agua caliente.
2. Espere unos minutos a que el capuchinador se enfríe un poco; luego, con una mano, sujete el asa del tubo del capu-




- chinador y con la otra gire en sentido antihorario (fig.15) y empuje el capuchinador hacia abajo para sacarlo (fig. 16).
- Lave cuidadosamente los componentes del capuchinador con una esponja y agua tibia.
 - Verifique que los agujeros indicados por la flecha fig. 17 no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un alfiler..
 - Lave cuidadosamente los componentes del capuchinador con una esponja y agua tibia.
 - Vuelva a colocar la boquilla e introduzca nuevamente el capuchinador sobre la boquilla empujándolo hacia arriba y girándolo, hasta el enganche.

12. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE



¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

No deje la cafetera sola cuando sale el agua caliente. Interrumpa la salida del agua caliente, como se describe a continuación, cuando la taza está llena. El surtidor se calienta durante la salida del agua y por tanto debe cogerse por la empuñadura.

- Ponga un recipiente debajo del capuchinador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
- Verifique que los indicadores  y   están encendidos de forma fija.
- Gire el mando vapor media vuelta en sentido antihorario hasta el tope: inicia el suministro.
- Interrumpa poniendo el mando vapor en posición **0**.



Nota Bene:

- Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- Si se desea suministrar vapor inmediatamente después de haber preparado agua caliente, se aconseja abrir el mando vapor unos segundos para vaciar los conductos de agua.

13. LIMPIEZA

13.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:


- cajón de los posos de café (A17),
- bandeja recogegotas (A15),
- depósito de agua (A12),
- boquillas del suministrador de café (A18),
- embudo para echar el café premolido (A8),
- el interior de la máquina, accesible después de abrir la portezuela del grupo de infusión (A16),
- el grupo infusor (A20).



¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera. El descalcificador recomendado por De'Longhi está fabricado con componentes naturales y es 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.

13.2 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el indicador  parpadea es necesario vaciar la bandeja de posos de café. Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, el indicador seguirá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Abra la puerta de servicio de la parte anterior, saque la bandeja recogegotas (fig. 18), vacíela y límpiela.
- Vacíe y limpie cuidadosamente el cajón de posos eliminando todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.



¡Atención!

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

13.3

13.4

13.5 Limpieza de la bandeja recogegotas



¡Atención!

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 circundante.

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida (imagen 19). Antes de que dicho indicador empiece a salirse de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla.

Para extraer la bandeja recogegotas:

- Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (fig. 18);
- Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos;
- Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café.

13.6 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 se debe desenchufar de la red eléctrica. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

1. Controle periódicamente (una vez al mes) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas) no haya suciedad. Si es necesario, elimine los restos de café con un pincel y una esponja.
2. Aspire todos los restos con un aspirador de polvo (fig. 20).

13.7 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie periódicamente (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 dulce y vuelva a introducirlo.

13.8 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

1. Limpie las boquillas de suministro del café usando una esponja o un paño (fig. 21).
2. Controle que los agujeros del surtidor de café no estén obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 22).

13.9 Limpieza del embudo para echar el café premolido

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

13.10 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 se puede extraer cuando la cafetera está encendida.

1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase "Apagado").
2. Abra la puerta de servicio.
3. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (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).

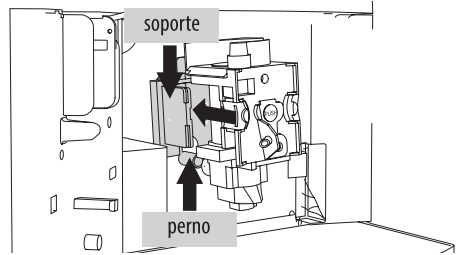


¡Atención!

ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

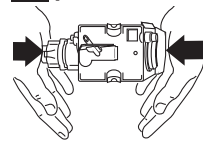
Limpie el grupo de infusión sin usar detergentes ya que podría estropearse.



5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
6. Después de la limpieza, introduzca de nuevo el grupo infusor en el soporte y en el perno de abajo; a continuación pulse PUSH hasta oír el clic de enganche.

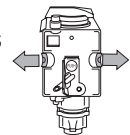


¡Nota Bene!



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

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



14. DESCALING

Descalcifique la cafetera cuando en el panel de control parpadea el indicador



¡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 relacionadas con el comportamiento que se debe adoptar en caso de que haya contacto con la piel o los ojos.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.

1. Encienda la cafetera.
2. Extraiga el depósito del agua (A12).

- Vierta en el depósito de agua el descalcificador diluido con agua (respetando las proporciones indicadas en el envase del descalcificador).
Coloque bajo el suministrador de agua caliente un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 l.
- Espere a que los indicadores ☞ y ☞ ☞ estén encendidos de manera fija.



¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

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

- Pulse el botón ☞/☞ y manténgalo pulsado durante, al menos, 5 segundos para confirmar la introducción de la solución e inicie la descalcificación. El indicador que hay en el interior del botón permanece encendido y fijo para indicar el inicio del programa de descalcificación y los indicadores ☞, ☞ ☞ y ☞ parpadean a la vez para indicar que hay que girar el mando vapor a la posición I (no es posible hacer el café).
- Gire el mando vapor en sentido antihorario a la posición I: la solución descalcificadora sale del capuchinador y empieza a llenar el recipiente que hay abajo.

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

Al cabo de unos 30 minutos el depósito de agua está vacío y se enciende el indicador ☞ y se alternan los indicadores ☞, ☞ ☞ y ☞; gire el mando vapor en sentido horario hasta el tope en posición 0.

El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua dulce.

- Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y colóquelo de nuevo vacío bajo el capuchinador.
- Saque el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente, llénelo con agua limpia e introdúzcalo de nuevo; los indicadores ☞, ☞ ☞ y ☞ parpadean a la vez.
- Gire el mando vapor en sentido antihorario dando media vuelta hasta la posición I. El agua caliente sale del suministrador.
- Cuando el depósito de agua se ha vaciado por completo se apaga el indicador ☞/☞ y se enciende el indicador ☞ y parpadean los indicadores ☞, ☞ ☞, ☞.
- Ponga el mando en posición 0, llene de nuevo el depósito de agua y la máquina se apagará automáticamente.

Para utilizarla encienda la máquina pulsando el botón ☞.



¡Nota Bene!

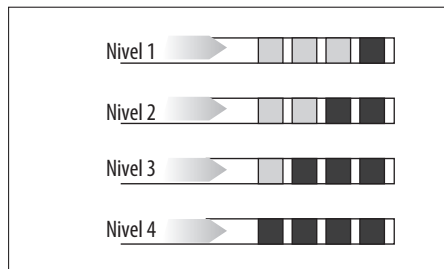
Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, falta de suministro de energía eléctrica) se aconseja repetir el ciclo.

15. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El indicador ☞/☞ se enciende 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 (agua muy dura). Si se desea, se puede programar la cafetera en función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

15.1 Medición de 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.
- Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Después de alrededor de un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadraditos de color rojo, en función de la dureza del agua cada cuadradito corresponde a 1 nivel.



15.2 Programación de la dureza del agua

- Asegúrese de que la máquina está apagada (pero conectada a la red eléctrica y con el interruptor general en posición I);
- Pulse el botón ☞ y ☞/☞ manténgalo pulsado durante, al menos, 6 segundos: los indicadores ☞, ☞ ☞, ☞, ☞/☞ se encienden de forma simultánea;
- Pulse el botón ECO para configurar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).














- Pulse el botón ☞/☞ para salir del menú.

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






16. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	120 V
Potencia absorbida:	1350 W
Presión:	15MPa (15 bar)
Capacidad del depósito de agua:	1,7 L
Dimensiones LxHxP:	280x364x400 mm
Longitud cable:	1500 mm
Peso:	10,8 kg

17. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL

indicadores	descripción	significado
1 	Los indicadores parpadean	La máquina no está preparada para hacer el café (la temperatura del agua aún no ha alcanzado la temperatura ideal). Espere a que los indicadores se enciendan de forma fija antes de hacer el café.
2 	Los indicadores están encendidos de forma fija	La máquina está a la temperatura justa y lista para hacer el café.
3 	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está suministrando una taza de café
4 	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está suministrando dos tazas de café
5 	El indicador de vapor parpadea	La máquina se está calentando a la temperatura ideal para producir vapor. Espere a que el indicador quede encendido de forma fija antes de girar el mando vapor
6 	El indicador vapor está encendido de forma fija	La máquina está preparada para suministrar vapor
7 	Los indicadores parpadean de forma alterna	El aparato está realizando el apagado (ver apartado "Apagado").
8 	Los indicadores parpadean	El aparato señala que es necesario girar el mando vapor a la posición I
9 	Los indicadores parpadean de forma alterna	El aparato señala que es necesario girar el mando vapor a la posición 0
10 	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está en modo ahorro energético
11 	El indicador está encendido de forma fija	El programa automático de descalcificación está en curso

18. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARMA

indicadores	descripción	significado	qué hacer
1 	El indicador está encendido de forma fija	El agua del depósito es insuficiente o el depósito no está correctamente introducido	Llenar el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el enganche.
		El depósito está sucio y/o obstruido	Enjuague o descalcifique el depósito
2 	El indicador parpadea	El molido es demasiado fino y, por tanto, el café sale demasiado lentamente	Repita la distribución 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 de café).
		La máquina no logra hacer el café	Si el problema persiste gire el mando vapor a la posición I y deje salir un poco de agua del capuchinador
3 	El indicador está encendido de forma fija	La caja para posos del café está llena o no se ha introducido	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas, límpielos y vuelva a colocarlos (fig. 18). Importante: al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y que se obstruya la cafetera.
4 	El indicador parpadea	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.
		Se ha acabado el café en granos.	Llene el recipiente de café en granos.
		Si el molinillo de café hace demasiado ruido significa que una piedrecita contenida en los granos de café lo ha obstruido.	Diríjase a un centro de asistencia

	El indicador parpadea	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el apartado "Descalcificación"
	Hay un ruido anómalo y los indicadores parpadean de forma alterna	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión.	Deje la puerta de servicio cerrada y el grupo de infusión fuera de la máquina. Pulse a la vez los botones , hasta que se apaguen los cuatro indicadores. Sólo cuando los cuatro indicadores están apagados se puede abrir la puerta de acceso y meter el grupo de infusión.
	Los indicadores parpadean de forma alterna	La máquina se acaba de encender, el grupo de infusión no se ha introducido correctamente y la puerta no está bien cerrada	Pulse PUSH hasta oír el clic de enganche. Asegúrese de que los dos botones rojos han saltado hacia afuera. Cierre la puerta de servicio y encienda el aparato
	Los indicadores parpadean	El embudo para el café premolido está obstruido.	Vacíe el embudo utilizando el pincel, como se describe en el apdo. "Limpieza del embudo para echar el café".
	El indicador está encendido de forma fija	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión.	Coloque el grupo de infusión como se describe en el apartado "Limpieza del grupo de infusión".
	El indicador parpadea	La puerta de servicio está abierta	Si no puede cerrar la puerta asegúrese de que el grupo de infusión está correctamente introducido
	Los indicadores parpadean de forma alterna	La máquina se ha encendido con el mando vapor en posición se suministro abierta	Gire el mando vapor en sentido horario hasta cerrar el suministro

19. 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 (NOTA: se puede utilizar la función agua caliente).
	El grupo de infusión se ha enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión presionando el botón .

El café es poco denso o tiene poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 1, en sentido antihorario 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 el apartado "Regulación del molinillo de café").
	El café no es adecuado.	Use café para cafeteras de café expreso.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 7, en sentido antihorario, 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 el apartado "Regulación del molinillo de café").
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo de suministro	Las boquillas están obstruidas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes.
El café no sale por las boquillas del suministrador sino por la puerta de servicio	Los agujeros de la boquilla están obstruidos de polvo de café seco.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes, una esponja o un cepillo de cocina de cerdas duras.
	El transportador de café que hay en el interior de la puerta de servicio se ha bloqueado.	Limpie meticulosamente el transportador de café, sobre todo cerca de las bisagras.
La espuma de leche tiene burbujas grandes	La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada.	Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C). Si no se obtiene un buen resultado, intente cambiar la marca de la leche.
La leche no está emulsionada	El capuchinador está sucio.	Proceda a la limpieza como se indica en el apartado "Limpiar el capuchinador después del uso"
El suministro de vapor se interrumpe	Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor al cabo de 3 minutos.	Espere y a continuación active de nuevo la función vapor.
El aparato no se enciende	El enchufe no está conectado a la toma.	Conecte el enchufe a la toma.
	El interruptor general (A2) no está encendido.	Apriete el interruptor general en posición I (fig.3).
Girando el mando vapor/ agua caliente a la posición I no sale vapor/agua caliente del capuchinador	Los agujeros del capuchinador y/o de la boquilla vapor están obstruidos.	Proceda a la limpieza del capuchinador como se indica en el apartado "Limpiar el capuchinador después del uso"
No se puede sacar el grupo de infusión para realizar la limpieza	La máquina está encendida o no se ha apagado del todo.	El grupo de infusión sólo se puede sacar si la máquina está correctamente apagada (ver apartado "Apagado").