# ECAM11.1XX - 12.1XX - 20.1XX - 21.1XX - 22.1XX

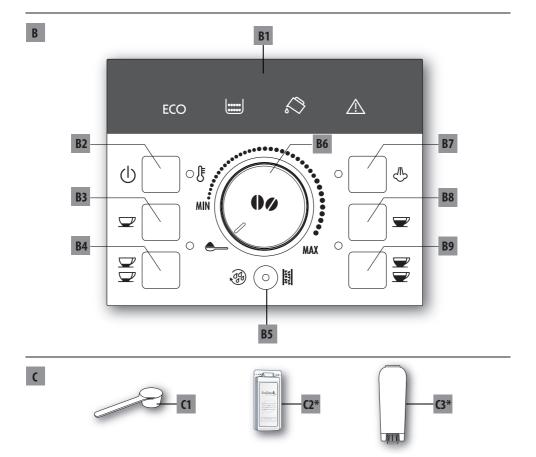
MÁQUINA DE CAFÉ

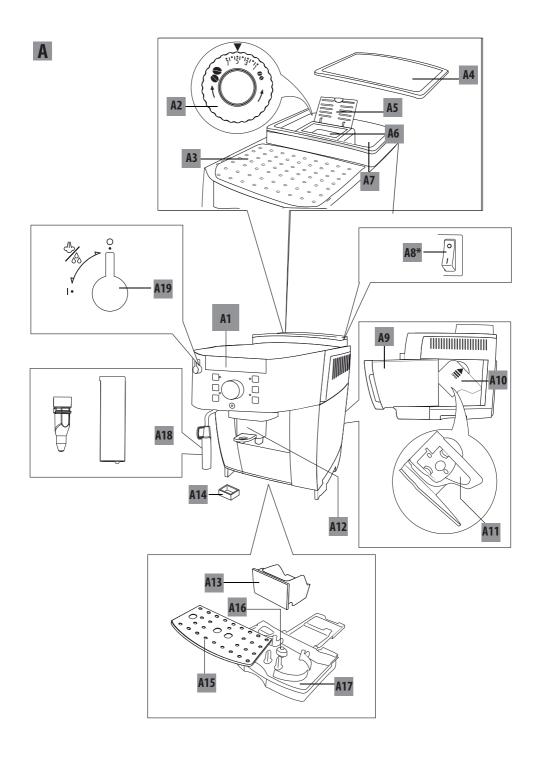


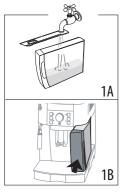




pág. 6

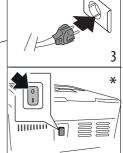






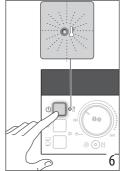


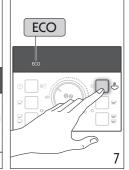




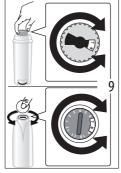








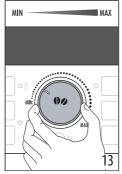


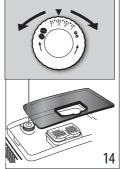




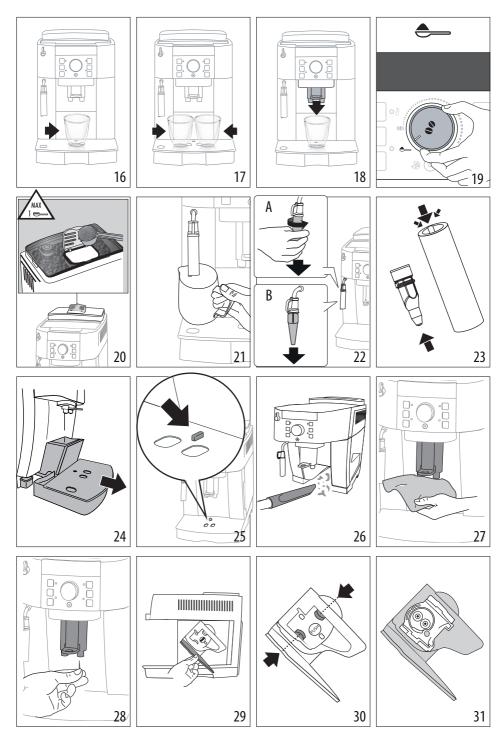












# SUMARIO INTRODUCCIÓN......7 17. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS ...... 17 1. Problemas v reparaciones......7 DESCRIPCIÓN......7 2. 2 1 Descripción del panel de control (pág. 2 - B) .7 Descripción de los accesorios (pág. 2 - C)......7 Descripción de los indicadores......7 PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO8 3. 4. ENCENDIDO DEL APARATO ......8 5. APAGADO DEL APARATO ......8 6. AUTOAPAGADO ......8 7. AHORRO ENERGÉTICO......9 FILTRO ABLANDADOR (\*SI ESTÁ PREVISTO)...9 8. Instalación del filtro ......9 8.2 Desmontaje y sustitución del filtro ablandador ...9 PREPARACIÓN DEL CAFÉ......10 Selección del sabor del café......10 Selección de la cantidad de café por taza ....10 Aiuste del molinillo ......10 Programación de la temperatura.....10 9.5 Conseios para obtener un café más caliente 10 10. PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON CAFÉ EN GRANOS ...... 10 10.1 Preparación del café con café premolido .....11 11. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO ......11 11.1 Limpieza del capuchinador después del uso 12 12. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE......12 13. LIMPIEZA ...... 12 13.1 Limpieza de la cafetera ......12 13.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 12 13.3 Limpieza del cajón de los posos de café......12 13.4 Limpieza de la bandeia recogegotas v de la bandeja recogedora del líquido de condensación ......12 13.6 Limpieza del depósito de agua......13 13.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café....13 13.8 Limpieza del embudo para introducir el café premolido ......13 13.9 Limpieza grupo infusor ......13 14. DESCALCIFICACIÓN ......14 15.1 Consejos para el ahorro energético......15

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

## 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente antes de nada resolverlos siguiendo las advertencias que figuran en los apartados "17. Significado de los indicadores" y "18. Solución de los problemas".

Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja que consulte el centro de asistencia a clientes llamando por teléfono al número indicado en la hoja adjunta "Asistencia clientes".

Si su país no está entre aquellos incluidos en la hoja, llame por teléfono al número indicado en la garantía. Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi.

## 2. DESCRIPCIÓN

# 2.1 Descripción del aparato (pág. 3 - A)

- A1. Panel de control
- A2. Regulador del grado de molienda
- A3. Repisa para tazas
- A4. Tapadera del recipiente de café en grano
- A5. Tapadera del embudo del café molido
- A6. Embudo para la introducción del café molido
- A7. Recipiente para el café en granos
- A8. Interruptor general (\*si está previsto)
- A9. Depósito de agua con tapadera\* (\*si está previsto)
- A10. Portezuela del grupo infusor
- A11. Grupo de infusión
- A12. Surtidor café (altura ajustable)
- A13. Cajón para posos del café
- A14. Bandeja recogecondensación
- A15. Bandeja apoyatazas
- A16. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A17. Bandeja recogegotas
- A18. Capuchinador
- A19. Botón vapor/agua caliente

# 2.2 Descripción del panel de control (pág. 2 - B)

- **B1.** Indicadores
- B2. Botón (1): para encender o apagar la máquina
- B3. Botón 🚅: para preparar 1 taza de café corto.
- B4. Botón : para preparar 2 tazas de café corto.

- B6. Botón de selección: gire para seleccionar el sabor de café deseado o para seleccionar la preparación con café premolido
- B7. Botón المراجع : para hacer salir vapor para preparar bebidas a hase de leche
- B8. Botón : para preparar 1 taza de café largo
- B9. Botón =: para preparar 2 tazas de café largo.

# 2.3 Descripción de los accesorios (pág. 2 - C)

- C1. Medidor dosificador
- C2. Bote de descalcificador (\*si está previsto)
- C3. Filtro ablandador (\*si está previsto)

## 2.4 Descripción de los indicadores

| INDICADOR  | SIGNIFICADO  |
|------------|--|
| 0 [        | Indicador intermitente: indica que la máquina se está calentando.  |
|            | Indica que el aparato está suministrando 1 o<br>2 tazas de café corto.   |
|            | Indica que el aparato está suministrando 1 o<br>2 tazas de café largo.   |
| 0          | indicador fijo que indica que está seleccionada la función "vapor".  |
|            | Indicador intermitente que indica que es necesario girar el botón vapor.   |
| <u> </u>   | Indica que en el panel de control se visualiza<br>una alarma (ver apartado "17. Significado de<br>los indicadores"). |
|            | Indicador luminoso fijo: indica que falta el cajón de los posos, es necesario introducirlo.                          |
| •••••      | Indicador luminoso intermitente: indica que<br>el cajón de los posos está lleno y que hay<br>que vaciarlo.           |
|            | Indicador luminoso fijo: indica que falta el depósito de agua.   |
| <b>6</b> ✓ | Indicador intermitente: indica que no hay suficiente agua en el depósito.  |

| INDICADOR SIGNIFICADO   |   |
|-------------------------|---|
| <b>39</b> (0) <b>19</b> | Indicador intermitente que indica la necesidad de descalcificar el aparato (ver apartado "14. Descalcificación"). |
|                         | Indicador fijo: indica que el aparato está realizando la descalcificación.  |
| ECO                     | Indica que el modo "Ahorro energético" está activado.   |

#### 3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

#### Nota Bene:

- Antes de usar por primera vez el aparato, enjuague con agua caliente todos los accesorios extraíbles que están destinados a entrar en contacto con agua o leche.
- La primera vez que se usa la máquina el circuito de agua está vacío, por este motivo la cafetera puede hacer mucho ruido: el ruido se irá atenuando a medida que se vaya llenando el circuito.
- Los posibles restos de café en el molinillo se deben a las pruebas de funcionamiento de la cafetera antes de su comercialización, y son la prueba del cuidado meticuloso que dedicamos al producto.

Proceda siguiendo las instrucciones indicadas:

- Extraiga el depósito de agua «A9», llénelo hasta la línea MAX con agua fresca «fig. 1A», y vuelva a colocar el depósito «fig. 1B».
- 2. Ponga bajo el capuchinador «A18» un recipiente con capacidad mínima de 100 ml «fig. 2».
- 3. Conecte el aparato a la red eléctrica.
- En los modelos con interruptor general «A8», asegúrese que esté pulsado en la posición I «fig. 3».
- En el panel de control parpadea el indicador «B7» «fig. 4».
- 6. Gire el botón de vapor «A19» en la posición I «fig. 5»: el aparato suministra aqua por el capuchinador y luego se apaga.
- 7. Ponga de nuevo el botón en la posición **0**.
- 8. La cafetera está lista para el uso normal.

#### Nota Bene:

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés o 4-5 cappuccini antes de obtener buenos resultados.
- Para disfrutar más del café y obtener mejores prestaciones de la máquina, se recomienda instalar el filtro ablandador. «C4» siguiendo las indicaciones del capítulo "8. Filtro ablandador (\*si está previsto)". Si su modelo de cafetera no lleva de serie el filtro, es posible comprarlo en los Centros de Asistencia Autorizados De'Longhi.

#### 4. ENCENDIDO DEL APARATO

#### Nota Bene:

- 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 la ejecución estos ciclos.
- Únicamente en los modelos con interruptor general «A8»: antes de encender el aparato asegúrese de que el interruptor general, ubicado en la parte trasera del aparato, se encuentre en la pos. I «fig. 3».

#### ¡Peligro quemaduras!

Durante el enjuague por las boquillas del surtidor de café «A12»sale un poco de agua caliente, que se recoge en la bandeja recogegotas que se encuentra debajo. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

El aparato alcanza la temperatura adecuada cuando el indicador se apaga y se encienden los indicadores de los botones de salida de café.

#### 5. APAGADO DEL APARATO

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

#### ¡Peligro quemaduras!

Durante el enjuague por las boquillas del surtidor de café «A12» sale un poco de agua caliente. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

Para apagar el aparato pulse el botón **(U)** «B2». Si está previsto el aparato efectúa el enjuaque y después se apaga.

#### Nota Bene:

Si no utiliza el aparato durante periodos prolongados, se aconseja desconectar el enchufe. Para los modelos que lo prevén, basta con pulsar el interruptor general «A8» en la posición **0.** 

#### ¡Atención!

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

#### 6. AUTOAPAGADO

Es posible modificar este intervalo de tiempo para que el aparato se apague al cabo de 15 o 30 minutos, o bien después de 1, 2 o 3 horas de no ser usado. Para reprogramar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

- Mantenga pulsado el botón «B9» hasta que se enciendan los indicadores en el panel de mandos «B».

| TIEMPO DE<br>AUTOAPAGADO | INDICADORES<br>CORRESPONDIENTES |
|--------------------------|---------------------------------|
| 15 minutos               | ECO                             |
| 30 minutos               | ECO [:::::]                     |
| 1 hora                   | ECO :::::: 6                    |
| 2 horas                  | ECO ()                          |
| 3 horas                  | ECO <u></u>                     |

 Pulse el botón «88» (a la derecha del botón) para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

## 7. AHORRO ENERGÉTICO

El modo ahorro energético está activado cuando el indicador verde **ECO** está encendido. Para activar o desactivar el modo "ahorro energético", proceda de la siguiente manera:

- Apagar pulsando el botón U «B2». (La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A8» debe encontrarse en la pos. I «fig. 3»).
- Mantenga pulsado el botón «B7» hasta que se encienda el indicador ECO «fig. 7».
- 3. Para desactivar la función, pulse el botón was «B3» (a la izquierda del botón «B6»): el indicador **ECO** parpadea.
- Para reactivar la función pulse de nuevo el botón (a la izquierda del botón «B6»): el indicador ECO se enciende con luz fija.
- 5. Pulse el botón w88» (a la derecha del botón «B6») para confirmar la selección: el indicador **ECO** 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.

# 8. FILTRO ABLANDADOR (\*SI ESTÁ PREVISTO)

Algunos modelos están dotados de un filtro ablandador «C4»: si su modelo no tiene uno, le aconsejamos comprarlo en los centros de asistencia autorizados De'Longhi.

#### Atención:

- Conserve en un lugar fresco y seco y no lo exponga al sol.
- Una vez abierto el envase use enseguida el filtro.
- Sague el filtro antes de descalcificar la máguina.

Para un uso correcto del filtro siga las instrucciones que figuran a continuación.

#### 8.1 Instalación del filtro

- Saque el filtro «C4» del envase y enjúaguelo con unos 0,5 L de aqua corriente «fiq. 8»
- Gire el disco del indicador de fecha para que se vean los próximos 2 meses de uso «fig. 9».

#### Nota Bene:

el filtro dura dos meses si el aparato se ha utilizado normalmente, pero si la cafetera no se utiliza y el filtro permanece instalado dura al máximo 3 semanas.

- Extraiga el depósito «A9» de la cafetera y llénelo de agua «fig. 1A».
- Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérjalo completamente durante unos diez segundos, inclinándolo para permitir la salida de las burbujas de aire «fig. 10».
- Introduzca el filtro en el respectivo soporte y apriételo hasta el fondo «fig. 11».
- En los modelos que lo prevén, cierre el depósito con la tapadera «fig. 12», y luego vuelva a introducirlo en la cafetera.
- Ponga bajo el capuchinador «A18» un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml.
- Gire el botón vapor «A19» en la posición I para que salga el aqua caliente.
- 9. Haga salir al menos 500 ml de agua, luego gire el botón vapor a la pos. **0**.

#### Nota Bene:

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

En este caso repita la instalación desde el punto «8». Ahora el filtro está activado y se puede usar la máquina.

# 8.2 Desmontaje y sustitución del filtro ablandador

Una vez transcurridos los dos meses de duración (ver indicador de fecha) o si el aparato no se utiliza durante 3 semanas, es necesario sacar el filtro «C4» del depósito «A9» y, en su caso, cambiarlo por un filtro nuevo, repitiendo la operación descrita en el apartado anterior.

## 9. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

#### 9.1 Selección del sabor del café

Gire el botón de selección del sabor de café «B6» para configurar el sabor deseado «fig. 13»: girando hacia "MAX" aumenta la cantidad de café en granos que la cafetera molerá y por tanto el sabor del café será más fuerte.

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

#### Nota Bene:

- Cuando se usa por primera vez la cafetera, es necesario preparar más cafés para identificar la posición del botón correspondiente al sabor de café deseado.
- Procure no girar demasiado hacia MÁX 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.

#### 9.2 Selección de la cantidad de café por taza

La máquina se ha preformulado en la fábrica para suministrar de forma automática las siguientes cantidades de café:

| CAFÉ             | CANTIDAD (ML) |
|------------------|---------------|
| Corto ☑ «B3»     | $\simeq$ 40   |
| Largo 🚾 «B8»     | $\simeq$ 120  |
| 2 x Corto 💆 «B4» | 2 x ≃ 40      |
| 2 x Largo 🚅 «B9» | 2 x ≃ 120     |

Si desea modificar la cantidad de café (que la máquina suministra automáticamente en la taza), proceda de la siguiente manera:

- pulse y mantenga pulsado el botón del que se quiere modificar la longitud hasta que parpadeen el botón correspondiente y empiece a salir café de la cafetera, suelte el botón.
- apenas el café alcanza el nivel deseado en la taza pulse de nuevo el mismo botón para memorizar la nueva cantidad.

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

## 9.3 Ajuste del molinillo

El molinillo no debe ajustarse, al menos inicialmente, dado que se configura de antemano en fábrica para obtener una salida correcta del café.

Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, el flujo es denso y con poca crema o demasiado lento (goteando), es necesario efectuar una corrección del grado de molienda usando el botón regulador «A2» «fig. 13».

#### Nota Bene:

El botón regulador solo debe girarse mientras el molinillo está en funcionamiento en la fase inicial de preparación de las bebidas a base de café.



Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario a la posición sucesiva.

Para que el café salga con más cuerpo y mejore el aspecto de la crema, gire el regulador en sentido antihorario a la posición anterior (no más de una

posición a la vez, para evitar que el café salga luego goteando). El efecto de esta corrección se nota solamente después de haber preparado por lo menos 2 cafés seguidos. Si tras esta regulación no se obtiene el resultado deseado, habrá que repetir la corrección girando el mando otra posición.

# 9.4 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. Apagar pulsando el botón U «B2». (La clavija de estar introducida en la toma de corriente y, en los modelos que lo prevén, el interruptor general «A8» debe encontrarse en la pos. I «fig. 3»).
- Pulse el botón \( \subseteq \times \text{R3} \) (a la izquierda del botón \( \text{R6} \text{)} \) y
  manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores del panel de control;
- Pulse el botón \( \sum\_{e}^{\mu} \) hasta seleccionar la temperatura deseada:



4. Pulse el botón **w** «B8» (a la derecha del botón «B6») para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

#### Nota Bene:

La variación de temperatura es más eficaz en las bebidas largas.

# **9.5 Consejos para obtener un café más caliente** Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente).
- configure una temperatura más alta del café (ver apartado "9.4 Programación de la temperatura").

# 10. 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 dañarlo.

- Eche el café en granos en el recipiente específico «A7» «fig. 15»
- 2. Ponga debajo de las boquillas del surtidor de café «A12»:
  - 1 taza, si desea 1 café «fig. 16»;
  - 2 tazas, si desea 2 cafés «fig. 17».
- 3. Baje el surtidor de café a fin de acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma se obtiene una crema mejor «fig. 18».
- 4. Pulse el botón relativo al suministro deseado:



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

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

#### Nota Bene:

- Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando uno de los botones de salida.
- En cuanto termina la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, es suficiente mantener presionado (no más de 3 segundos) uno de los botones de salida del café.
- Para obtener un café más caliente, le aconsejamos consultar el apartado "9.5 Consejos para obtener 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 "18. Solución de los problemas".
- Durante el uso, en el panel de control podrían encenderse algunos indicadores, cuyo significado se ilustra en el capítulo "17. Significado de los indicadores".

# 10.1 Preparación del café con café premolido

# ¡Atención!

- Nunca introduzca el café en granos en el embudo «A6» del café premolido, de lo contrario la máquina podría estropearse.
- No eche nunca café premolido en la cafetera apagada, para evitar que se disperse en el interior de la misma y la ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medida rasa de café «C2», porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede obstruir el embudo.



#### Nota Bene:

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

- 1. Asegúrese de que la cafetera esté encendida.
- Gire el botón de selección del sabor de café «B6»en sentido antihorario hasta el final de carrera, en la posición ← «fig. 19».
- Asegúrese de que el embudo «A6» no esté obstruido y eche entonces una medida «C2» rasa de café premolido «fiq. 20».
- Ponga una taza bajo las boquillas del surtidor de café «A12».
- 6. La preparación inicia.

# 11. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

### ¡Peligro quemaduras!

Durante estas preparaciones sale vapor: tenga cuidado de no quemarse.

- 1. Para un cappuccino prepare el café en una taza grande;
- Llene un recipiente, a ser posible con asa para no quemarse, con unos 100 ml de leche por cada cappuccino que 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 «A18»tal y como se describe en el apartado siguiente "11.1 Limpieza del capuchinador después del uso".
- La calidad de la espuma puede variar según:
  - tipo de leche o bebida vegetal;
  - marca usada:
  - · ingredientes y valores nutricionales
- . Pulse el botón 🔥 «B7»: parpadea el indicador .
- Sumerja el capuchinador en el recipiente de la leche «fig. 21».
- Para obtener una espuma más cremosa sumerja el contenedor en la leche con movimientos lentos, de abajo arriba. (Se aconseja dispensar vapor durante 3 minutos seguidos como máximo);
- 7. Una vez obtenida la espuma deseada interrumpa la salida de vapor poniendo de nuevo poniendo el botón en posición 0.

#### ¡Peligro quemaduras!

Apague el vapor antes de sacar el recipiente con la leche montada para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras de leche hirviendo.  Añada la crema de leche al café previamente preparado. El cappucchino está listo, añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

# 11.1 Limpieza del capuchinador después del uso

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

- Ponga un recipiente bajo el capuchinador y deje salir un poco de agua unos segundos girando el botón vapor «A19» en la pos. I «fig. 5». A continuación ponga el botón vapor en la posición 0 para interrumpir la salida de agua caliente.
- Espere unos minutos a que el capuchinador se enfríe un poco; luego, con una mano, sujete el asa del tubo del capuchinador y con la otra gire en sentido antihorario «fig. 21» y empuje el capuchinador hacia abajo para sacarlo.
- Quite también la boquilla de vapor tirando de ella hacia abajo «fig. 22».
- Verifique que los agujeros indicados por la flecha fig. 23 no estén obstruídos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un palillo de dientes.
- Lave cuidadosamente los componentes del capuchinador con una esponja y agua tibia.
- Vuelva a colocar la boquilla e introduzca nuevamente el capuchinador en la boquilla empujándolo hacia arriba y girándolo hasta que quede enganchado.

## 12. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE

#### ¡Peligro quemaduras!

No deje la cafetera sola cuando sale el agua caliente. El tubo del capuchinador «A18» se calienta durante la preparación y por este motivo el surtidor debe sujetarse por el asa.

- Ponga un recipiente debajo del capuchinador «A18» (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
- Gire el botón de vapor «A19» en la posición I: inicia la salida.
- 3. Interrumpa poniendo el botón vapor en posición **0**.

#### Nota Bene:

Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.

#### 13. LIMPIEZA

## 13.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- el cajón de los posos de café «A13»;
- la bandeja recogegotas «A17» y la bandeja recogecondensación «A14»;
- el depósito de agua «A9»;
- las boquillas del surtidor de café «A12»;
- el capuchinador «A18»;

- el embudo para echar el café premolido «A6»;
- el grupo infusor «A11», accesible después de haber abierto la portezuela de servicio «A10»;
- el panel de control «A1».

## ¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera.
- 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 circuito interno de la máquina

En caso de que la cafetera no se use en 3/4 días se aconseja vivamente, antes de utilizarla, encenderla y hacer salir:

- 2/3 enjuagues pulsando el botón 🍪 🛭 «B5»;
- agua caliente, durante unos segundos, girando el botón de agua caliente/vapor «A19» en la pos. I.

#### Nota Bene:

 Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya aqua en el cajón de los posos de café «A13».

## 13.3 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el indicador [ parpadea es necesario vaciar y limpiar el cajón de los posos «A13». 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 máguina encendida):

- Saque la bandeja recogegotas «A17» «fig. 24», vacíela y límpiela.
- Vacíe y limpie cuidadosamente el cajón de posos «A13» eliminando todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
- Controle también la bandeja recogecondensación «A14» de color rojo y, si está llena, vacíela.

#### :Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno.

Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.

# 13.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la bandeja recogedora del líquido de condensación

#### :Atención!

Si la bandeja recogegotas «A17» no se vacía periódicamente, el agua se puede derramar por el borde y penetrar en el interior

de la cafetera o en los lados. Esto puede estropear la cafetera, la superficie de apoyo o la zona circunstante.

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante «A16» (de color rojo) del nivel de agua contenida «fig. 25». 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 «A17» y el cajón de los posos de café «A13» «fig. 24»;
- Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos:
- 3. Controle la bandeja recogecondensación «A14» y, si está llena, vacíela.
- 4. Vuelva a introducir la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café.

# 13.5 Limpieza del interior de la cafetera

# ¡Peligro de descargas eléctricas!

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

- Controle periódicamente (una vez al mes) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas) no esté sucio. Si es necesario, elimine los restos de café con una esponja.
- 2. Aspire todos los restos con un aspirador «fig. 26».

# 13.6 Limpieza del depósito de agua

- Limpie periódicamente (casi una vez al mes) y cada vez que sustituya el filtro ablandador «C4» (si presente) el depósito de agua «A9» con un trapo húmedo y un poco de detergente delicado.
- Extraiga el filtro (si está presente) y enjuáguelo con agua corriente.
- 3. Vuelva a meter el filtro (si está presente), llene el depósito con agua fresca y monte de nuevo el depósito.
- 4. (Sólo para modelos con filtro ablandador) Haga salir 100 ml de agua.

# 13.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

- 1. Limpie las boquillas del surtidor de café «A12» usando una esponja o un paño «fig. 27».
- Verifique que los orificios del surtidor de café no estén obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes «fig. 28».

# 13.8 Limpieza del embudo para introducir el café premolido

Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café molido «A6» no esté obstruido. Si es necesario, elimine los restos de café.

## 13.9 Limpieza grupo infusor

El grupo «A11» infusor debe limpiarse al menos una vez al mes.

#### :Atención!

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

- Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase"5. Apagado del aparato").
- 2. Saque el depósito de agua «A9».
- Abra la portezuela del grupo infusor «A10» «fig. 29» ubicada en el lado derecho.
- 4. Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de colores y, al mismo tiempo, extraiga el grupo infusor «fig. 30».

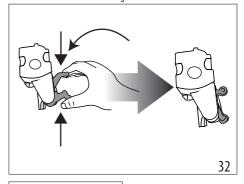
## ¡Atención!

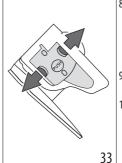
Limpie el grupo de infusión sin usar detergentes ya que podría estropearse.

- Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el aqua y enjuáquelo bajo el grifo.
- 6. Limpie los eventuales residuos de café del soporte donde se apoya el grupo de infusión.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo infusor en el soporte «fig. 31»; a continuación presione sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche.

#### Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo infusor, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas como se muestra en la fig. 32.





- Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera «fig. 33».
- Cierre la portezuela del grupo de infusión.
- 10. Reintroduzca el depósito del agua.

13

## 14. DESCALCIFICACIÓN

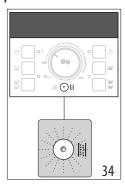
#### :Atención!

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

| Para efectuar la descalcificación |                            |  |
|-----------------------------------|----------------------------|--|
| Descalcificador                   | Descalcificador De'Longhi  |  |
| Recipiente                        | Capacidad recomendada: 2 l |  |
| Tiempo                            | ~45min                     |  |

Descalcificar la cafetera cuando el panel de control «B» parpadea el indicador ( ) 國 «B5» «fig. 34».

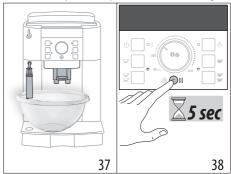
#### :Atención!



- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en su embalaje.
- 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 máquina y espere a que esté preparada para el uso.
- Vacíe la bandeja recogegotas «A17», el cajón de posos de café «A13» y volver a colocar todo en la máquina.
- Vacíe por completo el depósito de agua «A9» quitando, si está presente, el filtro ablandador «C4».



- 4. Eche en el depósito de agua el descalcificador «C3» hasta el nivel A (correspondiente a un envase de 100ml) impreso en el lado interno del depósito «fig. 35», a continuación añada un litro de agua hasta alcanzar el nivel B «fig. 36»; entonces volver a colocar el depósito de agua en la cafetera.
- Ponga debajo del capuchinador «A18» y el surtidor de café «A12» un recipiente con capacidad mínima de 2 litros «fig. 37».



- Verifique que los indicadores de salida del café se enciendan de forma fija.
- El indicador de vapor parpadea para indicar que es necesario girar el botón de agua caliente/vapor «A19» en la posición I.

## ¡Atención! Peligro de quemaduras

Del capuchinador y del surtidor de café sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

 Una vez girado el botón a la pos. I, el programa de descalcificación inicia y la solución descalcificadora sale tanto del capuchinador como del surtidor de café realizando a intervalos una serie de enjuagues para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera.

Al cabo de unos 25 minutos el aparato interrumpe la descalcificación y en el panel parpadean los indicadores by ; gire el botón de agua caliente/vapor en la pos. **0**.

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

- Vuelva a poner vacío, bajo el capuchinador y el surtidor de café, el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora «fig. 37».
- Gire el botón agua caliente/vapor a la pos. I para iniciar el enjuague: el agua caliente sale primero por el capuchinador y luego continúa saliendo por el surtidor de café.
- Cuando el depósito de agua se ha vaciado en el panel parpadea los indicadores ; gire entonces el botón de agua caliente/vapor a la pos. 0.
- 14. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua de enjuague y saque el depósito de agua, vuelva a poner, si lo ha sacado antes, el filtro ablandador, llene el depósito hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina, el indicador vapor parpadea.
- 15. Vuelva a colocar vacío bajo el capuchinador el recipiente usado para recoger el agua de enjuague.
- 16. Gire el botón agua caliente/vapor a la pos. **l**: el aparato reinicia el enjuague solo en el capuchinador.
- 17. Al finalizar, en el panel de control parpadea el indicador vapor cho: gire el botón de agua caliente/vapor a la pos. 0.
- 18. Llene el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a ponerlo en la máquina.

La operación de descalcificación ha terminado.

## ¡Nota Bene!

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

- Es normal que, después de haber realizado el ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café «A13».
- El aparato requiere un tercer enjuague en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel máximo para garantizar que no queda solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuaque acuérdese de vaciar la bandeja recogegotas.

## 15. DATOS TÉCNICOS

 Tensión:
 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A

 Potencia absorbida:
 1450 W

 Presión:
 1,5 MPa (15 bar)

Capacidad máx. del depósito de agua: 1,8 L
Dimensiones LxPxH: 240x430x350 mm
Peso: 8,9 Kg

Capacidad máx. del recipiente del café en granos: 250 g

De'Longhi se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento, las características técnicas y estéticas, manteniendo inalterada la funcionalidad y la calidad de los productos.

# 15.1 Consejos para el ahorro energético

- Configurar el autoapagado en 15 minutos (consulte el capítulo "6. Autoapagado"):
- Activar el ahorro energético (consulte el capítulo "7. Ahorro energético");
- Cuando la máquina lo requiera, efectúe el ciclo de descalcificación.

#### 16. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

| INDICADOR VISUALIZADO | POSIBLE CAUSA  | SOLUCIÓN   |
|-----------------------|--|--|
| <b>.</b>              | Es necesario girar el botón agua<br>caliente/vapor «A19» | Gire el botón agua caliente/vapor.   |
| ECO 🗎 💍 🛆             | No hay suficiente agua en el<br>depósito «A9».           | Llene el depósito del agua y/o colóquelo<br>correctamente, presionándolo bien hasta oír<br>el clic del enganche. |
| INTERMITENTE          |  |  |
| :co 📟 🗞 🛆             | El depósito «A9» no está correcta-<br>mente colocado.    | Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.  |
|                       |  |  |

| INDICADOR VISUALIZADO | POSIBLE CAUSA   | SOLUCIÓN   |
|-----------------------|---|--|
| ECO SINTERMITENTE     | El cajón de los posos «A13» de café está lleno.   | Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas «A17», límpielos y vuelva a colocarlos. Importante: al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.   |
| ECO 📟 🔊 🛆             | Después de la limpieza no se ha co-<br>locado el cajón de los posos «A13».  | Extraiga la bandeja recogegotas «A17» y coloque el cajón de los posos.   |
| INTERMITENTE          | La molienda es demasiado fina.<br>Por lo tanto, el café sale muy<br>lentamente o no sale del todo.  | Repita el suministro de café y gire el botón regulador de molienda «A2» «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 "9.3 Ajuste del molinillo"). Si el problema persiste, gire el botón de vapor «A19» en la pos. I y deje salir un poco de agua del capuchinador. |
|                       | Si hay filtro ablandador «C4»<br>podría haberse producido una<br>burbuja de aire en el interior del<br>circuito que ha bloqueado la salida. | Haga salir un poco de agua por el capuchi-<br>nador «A18» girando el botón agua caliente/<br>vapor «A19» en la pos. I hasta que el flujo sea<br>regular «fig. 5».  |
| ECO A A INTERMITENTE  | Se ha seleccionado la función<br>"café premolido", pero no se ha<br>echado el café premolido en el<br>embudo «A6».                          | Eche el café premolido en el embudo o desactive la función del café premolido.   |
| INTERMITENTE          | Indica que es necesario descalcificar la cafetera.  | Es necesario ejecutar lo antes posible el<br>programa de descalcificación descrito en el<br>cap. "14. Descalcificación".   |
| INTERMITENTE          | Se ha echado demasiado café.  | Seleccione un sabor más ligero o reduzca la<br>cantidad de café molido y luego ordene de<br>nuevo la salida de café.   |
|                       |   | $\rightarrow$  |

| INDICADOR VISUALIZADO |                | ALIZADO      | POSIBLE CAUSA   | SOLUCIÓN   |
|-----------------------|----------------|--------------|---|--|
|                       |                | \$ 1 Z       | Se ha acabado el café en granos.  | Llene el recipiente de café en granos «A7».  |
| ECO                   |                |              | El embudo para echar el café<br>premolido «A6» está obstruido.                    | Vacíe el embudo tal y como se describe en el<br>apartado "13.8 Limpieza del embudo para<br>introducir el café premolido".  |
|                       |                | INTERMITENTE |   |  |
| ECO                   | 00000<br>00000 | ♠            | Después de la limpieza no se<br>ha vuelto a introducir el grupo<br>infusor «A11». | Introduzca el grupo de infusión como se<br>describe en el apartado "13.9 Limpieza grupo<br>infusor".   |
|                       |                | INTERMITENTE |   |  |
| ECO                   | 00000          |              | El interior de la cafetera está muy sucio.  | Limpie meticulosamente la máquina como se describe<br>en el cap. "13. Limpieza". Si después de la limpieza aún<br>aparece el mensaje diríjase a un centro de asistencia. |

# 17. 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.

| POSIBLE CAUSA   | SOLUCIÓN  |
|---|---|
| Las tazas no se han precalentado.   | Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (N.B: se puede utilizar la función agua caliente). o enjuague.   |
| El grupo de infusión «A11» se ha enfriado<br>porque han transcurrido 2/3 minutos desde el<br>último café. | Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión pulsando el botón enjuague ® © «B5».   |
| La temperatura programada del café es baja.   | Programe en el menú la temperatura más<br>alta. (consulte el cap. "9.4 Programación de la<br>temperatura").   |
| El café se ha molido demasiado grueso.  | Gire el regulador de molienda «A2» de una posición en sentido antihorario mientras el molinillo de café está funcionando «fig. 8». Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado "9.3 Ajuste del molinillo").                    |
| El café no es adecuado.   | Use café para cafeteras de café expreso.  |
| El café se ha molido demasiado fino.  | Gire el regulador de molienda «A2» de una po-<br>sición en sentido horario, mientras el molinillo<br>de café está funcionando «fig. 8». Gire el regu-<br>lador en modo gradual hasta que el café salga<br>correctamente. El efecto se nota solamente<br>después de haber preparado 2 cafés (véase el<br>apartado "9.3 Ajuste del molinillo"). |
|   | Las tazas no se han precalentado.  El grupo de infusión «A11» se ha enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.  La temperatura programada del café es baja.  El café se ha molido demasiado grueso.   |

| PROBLEMA  | POSIBLE CAUSA   | SOLUCIÓN  |
|---|---|---|
| El café no sale por una o por<br>ninguna de las boquillas del<br>dispositivo de suministro. | Las boquillas están obstruidas.   | Limpie las boquillas «A12» con un palillo de dientes.   |
| La leche montada tiene burbu-<br>jas grandes  | La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada.   | Utilice preferentemente leche desnatada o semidesnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5°C). Si no se obtiene un buen resultado, intente cambiar la marca de la leche. |
| La leche no está emulsionada  | El capuchinador «A18» está sucio.   | Limpielo como se indica en el apartado "11.1<br>Limpieza del capuchinador después del uso".   |
| Se interrumpe la salida de vapor durante el uso   | Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor al cabo de 3 minutos.                         | Espere unos minutos, a continuación active de nuevo la función vapor.   |
| Al finalizar la descalcificación<br>el aparato requiere un tercer<br>enjuague               | Durante los dos ciclos de enjuague el depósito<br>no se ha llenado hasta el nivel MÁX.                  | Proceda como requiere el aparato, aunque vaciando antes la bandeja recogegotas «A17»para evitar que rebose el agua.   |
| El aparato no se enciende   | La clavija no está conectada a la toma.   | Conecte la clavija a la toma.   |
|   | Únicamente en los modelos que lo prevén,<br>verificar si el interruptor general «A8» está<br>encendido. | Pulse el interruptor general en la posición I<br>«fig. 1».  |

